INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS)

UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL
CENTRO MÉDICO NACIONAL
IGNACIO GARCÍA TÉLLEZ

CALLE 41 NO. 439 X 34 COLONIA INDUSTRIAL, C.P. 97150 MÉRIDA, YUCATÁN, MÉXICO.

CONVOCATORIA

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO

LA-50-GYR-050GYR063-N-5-2025

DERIVADO DEL SUBCOMITE REVISOR DE CONVOCATORIAS

(SURECO)

DE FECHA 30 DE DICIEMBRE DEL 2024

SESIÓN 10E/2024, ASUNTO 05.10E.24, ACUERDO 28/2024

ADQUISICIÓN DE VÍVERES Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO CON ENTREGA EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UMAE PARA EL EJERCICIO 2025.

(ELECTRÓNICA)

SOLO SE ACEPTARÁN PROPOSICIONES A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA INTEGRAL CompraNet.

16 de enero del 2025.

PRESENTACIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y en apego a lo previsto en los artículos: 3 fracción I, 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30, 32, 33, 33 Bis, 34, 35, 36, 36 Bis, 37**,** 37 Bis, 38, 47, 50, 54, 54 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP); 35, 39, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 51, y 54 de su Reglamento; las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios y demás disposiciones aplicables en la materia, se convoca a los interesados en participar en el procedimiento de contratación que se llevará a cabo mediante Licitación Pública Nacional Electrónica para la:

ADQUISICIÓN DE VÍVERES Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO CON ENTREGA EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UMAE, PARA EL EJERCICIO 2025.

De conformidad con la siguiente:

CONVOCATORIA.

ÍNDICE

	GLOSARIO
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, Unidad y Cantidad**
2.1	Calidad
2.2	Licencias, autorizaciones y permisos.
3.	**Modalidad de la contratación**
3.1	Tipo de Abastecimiento
3.2	Fecha, Hora y Domicilio de los Eventos; Medios y en su caso, reducción de plazo para la presentación de las proposiciones
4.	**Junta de Aclaraciones**
5.	**Presentación y Apertura de Proposiciones**
5.1	Proposiciones Conjuntas
6.	**Documentos que deberán presentar quienes deseen participar en la licitación y, entregar junto con el sobre cerrado o el que se genere en CompraNeT, relativo a la proposición técnica.**
6.1	Documentación Complementaria
6.2	Proposición Técnica
6.3	Proposición Económica
7.	**Acreditación de la Existencia Legal, Personalidad Jurídica y Nacionalidad del Licitante.**
7.1	En el acto de presentación y apertura de proposiciones.
7.2	En la suscripción de las Proposiciones
7.3	Previo a la firma del contrato.
7.4	En la firma del Contrato.
8.	**Acreditación de encontrarse al corriente en sus obligaciones fiscales.**
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 de Desechamiento.**
11	**Plazo, lugar, condiciones de entrega y canje**
11.1	Plazo y lugar de entrega
11.2	Condiciones de entrega
11.3.1	Canje
11.3.2	Rechazo de bienes
11.3.3	Verificación de calidad
12	**Condiciones de Pago**
12.1	Impuestos y derechos
13	**Comunicación de fallo**
14	**Información del Contrato**

14.1	Período de Contratación
14.2	Firma del Contrato
14.3	Rescisión administrativa del contrato
14.4	Terminación anticipada de los contratos
15	**Garantías**
15.1	Garantía de cumplimiento de contrato
15.2	Penas convencionales por atraso en la entrega de los bienes
16	**Inconformidades**
17	**Relación de Anexos.**

GLOSARIO

Para efectos de esta Convocatoria, se entenderá por:

Administrador del Contrato:	Servidor(es) público(s) en quien recae la responsabilidad de administrar y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el contrato.
Alimentos:	Cualquier sustancia o producto sólido, semisólido o líquido, natural o transformado que proporciona al organismo elementos para su nutrición y que estén contemplados en los requerimientos del Instituto.
Alimento de alto riesgo	De origen animal, que por su composición, sus características físicas, químicas y biológicas favorecen la formación de microorganismos y toxinas; por lo tanto requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transportación y servicios, tales como: Productos de la pesca, lácteos, carne y sus productos, huevo, entre otros.
Alimento no perecedero	Productos que tiene una vida de anaquel mayor, no necesitan refrigeración tanto para su almacenamiento, conservación y transportación, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009.
Alimento perecedero	Producto animal o vegetal que tiene una vida corta de anaquel, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009.
ALSC	Administración Local de Servicios al Contribuyente.
Alteración:	Se considera cuando un producto o materia prima, por cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición y características organolépticas.
Área contratante:	la facultada en la dependencia o entidad para realizar procedimientos de contratación a efecto de adquirir o arrendar bienes o contratar la prestación de servicios que requiera la dependencia o entidad de que se trate, con fundamento en la fracción I del Artículo 2 del Reglamento, que en el caso de la UMAE es la Dirección Administrativa.
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, con fundamento en la fracción II del Artículo 2 del Reglamento.
Área Técnica:	La responsable de evaluar las características o especificaciones técnicas de los bienes o servicios ofertados al Instituto, con fundamento en la fracción III del Artículo 2 del Reglamento.
Bienes de Consumo:	Son aquellos bienes muebles que por su utilización en el desarrollo de las actividades que se realizan tienen un desgaste parcial o total por lo que no son susceptibles de ser utilizados nuevamente, son controlados a través de un registro global en los inventarios dada su naturaleza y finalidad en este, en el Instituto se clasifican como Bienes de Uso Terapéutico (insumos para la salud) y No Terapéutico.
Buenas Prácticas de Fabricación	Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, determinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.
Calidad:	Conjunto de características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades explícitas e implícitas.
Canje:	Actividad que realiza el Instituto con los proveedores, para cambiar bienes nuevos del mismo tipo con defectos de calidad, caducos o próximos a caducar o suspendidos por la Secretaria de Salud o alguna autoridad institucional que dictamine que no pueden ser utilizados.
CECOBAN:	Centro de Compensación Bancaria.

Certificación TIF:	**Tipo Inspección Federal,** es un reconocimiento que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR) otorga a las plantas de sacrificio y empacadoras de carne nacional fresca o procesada que cumplen con las más estrictas normas de higiene y sanitarias. Esta certificación trae consigo una serie de beneficios a la industria cárnica, ya que le permite la movilización dentro del país.
COFEPRIS	Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
Concentrados	Para la preparación de jugos y bebidas de frutas, que se emplea diluido para obtener el producto deseado. Envasado en recipientes conforme a la NOM-173-SCFI-2009.
COMPRANET:	El Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales desarrollado por la Secretaría de la Función Pública con dirección electrónica en Internet: http://www.compranet.gob.mx
Contrato o Pedido:	El acuerdo de voluntades para crear o transferir derechos y obligaciones, y a través del cual se formaliza la adquisición de bienes o arrendamiento de bienes muebles o la prestación de servicios.
Cuadro Básico de Alimentos	Documento en el que se describen los insumos que recibirán los pacientes, niños usuarios de guarderías, donadores de sangre y personal del Instituto con derecho contractual en las unidades hospitalarias.
Departamento de Nutrición y Dietética	Área responsable de proporcionar regímenes normales y dietoterapéuticos.
Devolución:	Es el acto de regresar al proveedor aquellos bienes que no cumplen con los requisitos establecidos en la Convocatoria.
Distribución:	Acción de repartir materias primas, productos y/o alimentos, al punto o lugar en el que se van a utilizar.
Envase:	Todo recipiente destinado a contener un producto, que entra en contacto con el mismo; estos pueden ser "envase primario", es el de origen por el fabricante y el "envase secundario", en el que se distribuyen, transportan y entregan para protegerlo o conservarlo; facilita su manipulación, almacenamiento y presentación en cualquier fase de su proceso productivo de distribución o venta.
EMA:	Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.
Embutidos:	Se denomina a productos de origen animal que se preparan generalmente de carne picada y/o molida, condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada, etcétera), que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo. En la fabricación industrial moderna de estos productos se utiliza un tipo de tripa artificial, que resulta comestible. Su forma de curación ha hecho que sea fácilmente conservable en relativamente largos periodos de tiempo. En el Cuadro Básico de Alimentos del IMSS se denominan "Productos de Salchichonería".
ETA:	Enfermedades Trasmitidas por Alimentos.
Etiqueta	Todo rotulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva ó grafica que este escrita, impresa, marcada, grabada, en relieve, espacio y/o adherido al empaque o envase del producto, conforme a la NOM-051-SCFI1-1994.
Factura Electrónica	Es un documento electrónico que cumple con los requisitos legales reglamentariamente exigibles a las facturas, con base en los Artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación.
Fecha de caducidad	Fecha límite en que se considera que un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse o consumirse, conforme a la

	NOM-051-SCFI1-1994.
Grupo	Conjunto de partidas, renglones, claves, alimentos (clasificados conforme su origen, comercialización, naturaleza y/o caducidad).
Guardería	Establecimiento destinado a la guarda, custodia, aseo, alimentación, cuidado de la salud, educación y recreación de los hijos menores de cuatro años de edad, de los asegurados o derechohabientes.
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, con base en la fracción X del Artículo 2 del Reglamento.
IPCA	Índice de Precios al Consumidor de Alimentos por ciudad y por producto correspondiente a la quincena previa a la última del trimestre o mes.
IPCB:	Índice de Precios al Consumidor de Alimentos por ciudad y por producto correspondiente a la quincena previa a la inmediata anterior de la fecha de inicio del trimestre o mes.
Instituto o IMSS:	Instituto Mexicano del Seguro Social.
Internet:	Red Mundial de Computadoras.
Inocuo:	Exento de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes. Aquello que no hace o causa daño a la salud.
IVA:	Impuesto al Valor Agregado.
Ley:	Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
Licitante:	La persona que participe en la presente Licitación.
Medio de Identificación Electrónica:	Conjunto de datos electrónicos asociados con documentos que son utilizados para reconocer a su autor, y que legitiman el consentimiento de éste para obligarlo a las manifestaciones que en él se contienen.
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.
Microrganismos:	Bactérias, parasitos, hongos, levaduras, vírus, seres vivos de tamaño microscópico. Algunos son patógenos que son capaces de causar una enfermedad.
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.
NMX	Norma Mexicana.
NOM	Norma Oficial Mexicana.
Orden de Compra:	Es el documento mediante el cual se solicita a los proveedores la materia prima que se requiere en las unidades médicas y guarderías, realizada a través del Sistema de Planeación y Control de Alimentos.
Partida, renglón, concepto o posición:	La división o desglose de los bienes o servicios, contenidos en un procedimiento de contratación o en un contrato o pedido, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos, con fundamento en el Artículo 2, fracción VIII del Reglamento.
PLA.C.A :	Sistema de Planeación y Control de Alimentos del Instituto.

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 el Instituto en sus políticas, bases y lineamientos, con fundamento en la fracción XII del Artículo 2 de la Ley.
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.
PMR:	Precio Máximo de Referencia, con fundamento en el Artículo 39, fracción II inciso C del Reglamento.
PROFEPA	Procuraduría Federal de Protección al Ambiente.
Programa Informático:	El medio de captura desarrollado por la SFP que permite a los licitantes, así como al área adquirente, enviar y recibir información por medios remotos de comunicación electrónica, así como generar para cada licitación pública un mecanismo de seguridad que garantice la confidencialidad de las propuestas que reciban las convocante por esa vía; y que constituye el único instrumento con el cual podrán abrirse los sobres que contengan las proposiciones en la fecha y hora establecidas en la convocatoria para el inicio de los actos de presentación y apertura.
Proveedor:	La persona que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios.
Punto de Control.	Es una operación o etapa del proceso que debe ser controlada para evitar un riesgo a la salud o a la identidad del producto o alimento.
Punto Crítico:	Un punto en el proceso de los alimentos, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones en las especificaciones del producto o alimento.
Reglamento:	Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
SAGARPA:	Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
SAT:	El Servicio de Administración Tributaria, Órgano desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
SFP:	Secretaría de la Función Pública.
SSA:	Secretaría de Salud.
Sobre cerrado :	Cualquier medio que contenga la proposición, cuyo contenido puede ser consultado hasta el inicio del acto de presentación y apertura de proposiciones, en términos de la Ley, con fundamento en la fracción 11 del Artículo 2 del Reglamento.
Transportación:	Traslado de bienes de un lugar a otro. Actividad fundamental para la entrega de los bienes que consiste en colocar los bienes (perecederos y no perecederos) en el estado óptimo especificado, en el tiempo preciso (especificado) y en el destino pactado. Se incluyen vehículos adecuados, personal capacitado y operaciones, necesarias por parte de quien brinda el servicio.
Ultrapausterización:	Tratamiento térmico, al que se someten productos, consistiendo en una relación de temperatura y tiempo que garantiza la esterilización comercial y que sea envasado asépticamente, conforme a la NOM-184-SSA1-2002.
Unidad Almacenaría o Almacén:	Es el área donde se reciben, guardan, almacenan, controlan y despachan bienes de consumo, dentro de la circunscripción que le corresponde y donde se encuentra el responsable de firmar la Remisión del Proveedor y la orden de compra de los bienes recibidos.

UMAE:	Unidad Médica de Alta Especialidad.
Unidades Médicas Hospitalarias:	Hospitales y Unidades Médicas que conforman las Delegaciones.
Zona geográfica	Espacio territorial que agrupa Delegaciones Estatales, Regionales y UMAE'S.

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN.

El Instituto requiere adquirir los bienes (víveres) que en forma general se agrupan como se relaciona a continuación.

Grupo	Sub grupo
1	1A. Carnes Rojas 1B. Carnes Blancas 1C. Derivados lácteos 1D. Huevo 1E. Embutidos 1F. Frutas y vegetales 1G. Pescado
2	2A. Abarrotes 2B. Leche fluida ultra pasteurizada 2C. Jugos y concentrados de frutas
3	3A. Pan fresco 3B. Pan industrializado 3C. Tortillas de maíz y masa
4	4A. Helado.
	4B. Hielo para consumo humano
5	5A. Agua purificada envasada

El criterio de evaluación de las proposiciones económicas para la presente licitación será binario. Los contratos que se deriven del presente procedimiento de licitación serán abiertos y sujetos a los montos mínimos y máximos presupuestales especificados en las presentes bases, esto es, los contratos que se adjudiquen, elaboren y formalicen será conforme a los montos que se indican en el numeral 1.2 de las presentes bases y tendrán una vigencia de conformidad con lo que se indica en el anexo número 4.

El área requirente de los víveres y técnica que se encargará de evaluar las proposiciones será la Oficina de Nutrición y Dietética de la UMAE.

1.1 IDIOMA EN QUE PODRÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES, Y LOS ANEXOS TÉCNICOS.

Las proposiciones deberán presentarse por escrito preferentemente en papel membretado de la empresa, sólo en idioma español, dirigido al área adquirente.

1.2 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA

SUBGRUPO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO
1A CARNES ROJAS	$950,000.00	$2,375,000.00
1B CARNES BLANCAS	$1,007,000.00	$2,517,500.00
1C DERIVADOS LÁCTEOS	$323,000.00	$807,500.00
1D HUEVO	$228,000.00	$570,000.00
1E EMBUTIDOS	$114,000.00	$285,000.00
1F FRUTAS Y VEGETALES	$2,090,000.00	$5,225,000.00
1G PESCADO Y MARISCOS	$247,000.00	$617,500.00
2A ABARROTES	$855,000.00	$2,137,500.00
2B LECHE FLUIDA	$380,000.00	$950,000.00
2C JUGOS Y CONCENTRADOS	$228,000.00	$570,000.00
3A PANES FRESCOS	$1,178,000.00	$2,945,000.00
3B PAN INDUSTRIALIZADO	$247,000.00	$617,500.00
3C TORTILLAS DE MAÍZ Y MASA	$114,000.00	$285,000.00
4A HELADO	$18,000.00	$45,000.00

SUBGRUPO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO
4B HIELO PARA CONSUMO HUMANO	$10,000.00	$25,000.00
5A AGUA PURIFICADA ENVASADA	$18,000.00	$45,000.00

Impuestos Incluidos, en caso de aplicar.

2. DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD.

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados para entrega y distribución, se contempla en el **anexo número 4 (cuatro)** el cual forma parte de la presente convocatoria.

En este anexo se detalla la descripción, características, especificaciones, unidad o presentación de los bienes requeridos, cantidades mínimas y máximas representativas y para efecto de análisis de las propuestas presentadas por partida/clave/grupo, con una sola fuente de abasto por subgrupo.

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, indicando la partida, clave, descripción, cantidad, precio unitario, subtotal y el importe total de los bienes ofertados, desglosando el IVA.

2.1. CALIDAD

1. ***Catálogo de Etiquetas:*** Para los subgrupos **1C** derivados lácteos, **1E** Embutidos, **2A** abarrotes, **2B** leche fluida ultrapasteurizada, **2C** jugos y concentrados de frutas, **3B** pan industrializado, **4A** Helado y **5A** Agua segura, los licitantes deberán presentar un catálogo de etiquetas por cada una de las partidas de los subgrupos especificados, en el que se deberán apreciar las especificaciones nutrimentales e ingredientes conforme la **NOM-051-SCFI-1994 "Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas No Alcohólicas Preenvasados"** y su procedencia, se deberán anexar las fotografías necesarias, claras y legibles para corroborar lo indicado en este párrafo. Así como:

2. ***Certificado TIF:*** Para los subgrupos **1A** Carnes Rojas, **1B** Carnes Blancas, **1D** Huevo y **1E** Embutidos, los licitantes deberán presentar Constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) en la cual se acredite que la actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente.

3. ***Análisis microbiológicos y fisicoquímicos:*** Para los subgrupos de **1A** carnes rojas, **1B** carnes blancas, **1C** derivados lácteos, **1E** Embutidos y **1G** Pescado, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos, deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) laboratorios que se acrediten por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. De conformidad con el artículo 31 del Reglamento, artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el Reglamento de control sanitario de productos y servicios de la Secretaria de Salud.

4. Para ***TODOS*** los subgrupos se deberá presentar los resultados de los **estudios clínicos, al personal asignado para la entrega y distribución en la UMAE**, mismos que incluirán: exudado faríngeo, reacciones febriles y lecho ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por aquellos laboratorios que se acrediten por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la **NOM-251-SSA-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"**, 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 sana o estos signos hayan desaparecido".

5. Para ***TODOS*** los subgrupos se deberá presentar **Aviso de Funcionamiento ante la Secretaria de Salud acompañado del acta de su última visita de verificación** realizada por parte de la autoridad sanitaria. 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).

*Para mayor referencia se puede consultar el **Anexo Número 18** de las presentes bases en donde se relacionan los presentes requisitos por medio de un cuadro.*

2.3 LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

Presentar la documentación señalada a continuación:

Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán, para garantizar el cumplimiento en tiempo y forma, toda vez que por la naturaleza del servicio es indispensable contar con una distribución de víveres, efectiva y en tiempo, ya que en la mayoría de los casos los bienes no pueden ser almacenados por tratarse de alimentos perecederos y son requeridos diariamente, por lo consiguiente, se encuentra justificada solicitar la capacidad de respuesta inmediata puesto que es requisito indispensable, para la prestación del servicio de alimentación, sobre todo en las áreas de hospitalización y urgencias entre otros, por lo que la solicitud del requisito obedece a que con éste, únicamente se busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones respectivas que se deriven de la adjudicación del contrato correspondiente, esto debido a que, la naturaleza y volumen de los bienes objeto de la licitación así lo demanda, pues se basa en la prioridad que se tiene en la salud de los derechohabientes para brindarles un oportuno servicio de calidad, con ingredientes frescos y así evitar en lo posible provocar contaminación cruzada que afecte a los pacientes, por lo que se recalca que el requisito de tener una sucursal, no es con el objeto de limitar la libre participación, sino con la finalidad de contar con empresas con la capacidad para dar respuesta inmediata a la entrega de los alimentos durante la vigencia del contrato.

Dicho requisito no es de ninguna manera restrictiva y limitante, ya que se fundamenta en la salvedad contemplada en la fracción IV del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, que contempla la excepción a la regla, al establecer:

*"**Artículo 40**.- las dependencias y entidades no podrán establecer en la convocatoria a la licitación pública requisitos que limiten la libre participación de los interesados, tales como:*

***IV**. Contar con sucursales o representantes regionales o estatales, salvo que resulte necesario para proveer los bienes o prestar los servicios en los términos requeridos.*

Con lo anteriormente expuesto se observa que la naturaleza, volumen y condiciones de los bienes objeto de la presente licitación, encuadra en el supuesto de Ley de que es necesario contar con una sucursal en la ciudad de Mérida, Yucatán, porque resulta necesario para la entrega de los bienes y el no contar con

representación local de la proveeduría para la entrega y distribución de los víveres, pone en riesgo la seguridad del área usuaria de contar con los insumos requeridos, lo cual afectaría la atención a los derechohabientes.

Por lo arriba expuesto se impone como requisito de participación en esta convocatoria, contar al menos con una sucursal de representación formalmente establecida en la ciudad de Mérida, Estado de Yucatán, con línea telefónica fija y con personal para la atención del Instituto, debiendo presentar para tal efecto:

- Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán.
- Recibo de telefonía local.

*Para mayor referencia se puede consultar el **Anexo Número 18 (dieciocho)** de las presentes bases en donde se relacionan los presentes requisitos por medio de un cuadro.*

3 MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

3.1.-TIPO DE ABASTECIMIENTO.

Para efectos del objeto del presente procedimiento de contratación, será una sola fuente de abasto por subgrupo.

El contrato será abierto, en los términos del artículo 47 de la LAASSP.

3.2 FECHA, HORA Y DOMICILIO EN QUE TENDRÁN VERIFICATIVO LOS EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO, EL MEDIO QUE SE UTILIZARÁ PARA SU CELEBRACIÓN Y, EN SU CASO, LA REDUCCIÓN DE PLAZOS PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES.

<table>
<tr><th>EVENTOS</th><th>FECHA</th><th>HORA</th><th>LUGAR</th></tr>
<tr><td>Publicación en Plataforma Integral CompraNet.</td><td colspan="2">16 de enero del 2025</td><td>https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx/</td></tr>
<tr><td>Junta de Aclaración de la convocatoria a la licitación.</td><td>21 de enero del 2025</td><td>09:00 horas</td><td rowspan="3">El acto se realizará de conformidad con lo establecido en el artículo 26 Bis, fracción segunda, a través de la Plataforma Integral CompraNet (https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx), al tratarse de una licitación 100% electrónica.</td></tr>
<tr><td>Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.</td><td>28 de enero del 2025</td><td>09:00 horas</td></tr>
<tr><td>Fallo</td><td>31 de enero del 2025</td><td>13:00 horas</td></tr>
<tr><td>Firma del contrato</td><td>14 de febrero del 2025</td><td>11:00 horas</td><td>La formalización de los contratos se realizará a través de la Plataforma Integral CompraNet, en términos del Manual de Operación que contiene las directrices que se deberán observar en el sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental sobre Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios, Obras Públicas y Servicios Relacionadas con las Mismas denominado "Plataforma Integral CompraNet", para la utilización del Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos, derivados</td></tr>
</table>

			de los procedimientos de contratación al amparo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas. https://compranetinfo.hacienda.gob.mx/descargas/Manual_de_Instrumentos_Juridicos.pdf
Reducción de Plazo	**SI**		
Tipo de Licitación	ELECTRÓNICA (artículo 26 Bis fracción II, de la LAASSP)		
Forma de Presentación de las Proposiciones.	ELECTRÓNICA (artículo 26 Bis fracción II, de la LAASSP) no se reciben proposiciones presenciales ni a través de servicio postal o mensajería.		

Observadores en el proceso de Licitación.

En concordancia con el penúltimo párrafo del artículo 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Publico, las personas interesadas, podrá asistir en calidad de observadores a los actos del procedimiento de Licitación pública; bajo la condición de registrar su asistencia y abstenerse de intervenir en cualquier forma en los mismos.

4. JUNTA DE ACLARACIONES:

Aquellos interesados que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la Licitación, deberán presentar un escrito acompañado de las solicitudes de aclaración correspondientes, y enviarlo a través de la **Plataforma Integral CompraNet**, acompañado de las citadas solicitudes de aclaración; en el 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:

a) Del licitante: registro federal de contribuyentes; nombre y domicilio así como, en su caso, de su apoderado o representante. 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.

b) Los licitantes deberán enviar las solicitudes de aclaración, a través del sistema electrónico de información pública gubernamental sobre adquisiciones, arrendamientos y servicios (Plataforma Integral CompraNet), a más tardar veinticuatro horas antes de la fecha y hora en que se realice la junta de aclaraciones.

Las solicitudes de aclaración que sean recibidas con posterioridad al plazo antes previsto, no serán contestadas por resultar extemporáneas.

5. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

Para la presente Licitación se requiere la Firma Digital en las Propuestas de Proveedores/Contratistas, motivo por el cual el sistema (Plataforma Integral CompraNet) solicitará al Licitante que se firme digitalmente un resumen de las Proposiciones Técnicas y Económicas con el Certificado Digital que emite el SAT o la SFP, dependiendo la nacionalidad de la Empresa:

Nota: La firma digital representa el **medio de identificación electrónica** que considera al conjunto de datos asociados que permiten reconocer a su autor, y que legitiman su consentimiento para obligarse a las manifestaciones que realice con el uso de dicho medio; **para firmar electrónicamente los documentos**, que así sean específicamente requeridos en el procedimiento por la Unidad Compradora (UC) y en su caso, **las inconformidades** que se presenten a través de CompraNet, los licitantes nacionales utilizarán la firma digital que emite el Servicio de Administración Tributaria para el cumplimiento de las obligaciones fiscales, en el caso de los licitantes extranjeros, para firmar electrónicamente los documentos y, en su caso, las inconformidades que se presenten a través de CompraNet, utilizarán los medios de identificación electrónica que otorgue o reconozca la Secretaría de la Función Pública (SFP) de conformidad con el procedimiento definido por la Unidad de Políticas de Contrataciones Públicas (UPCP)

ATENCIÓN: La plataforma **no permite** visualizar otro tipo de documentos firmados electrónicamente **adicionales al resumen de las propuestas** que el mismo sistema proporciona a los licitantes, por lo que estas deberán ser el único conjunto de documentos que el licitante firme y adjunte a la proposición, es recomendable que la UC especifique esto en las notas de los requerimientos técnicos solicitados.

a) Los licitantes enviaran sus proposiciones técnica y económica dentro del apartado habilitado en COMPRANET de tal manera que se garantice su inviolabilidad, hasta el momento de su apertura pública. Adicionalmente, para agilizar los actos del procedimiento de contratación, se solicita a los licitantes, presentar su proposición en formato Excel, en la inteligencia de que, en caso de existir diferencias entre la proposición impresa y la electrónica, se estará a lo propuesto en forma impresa. La omisión en la entrega de esta información en formato Excel, no será causal de desechamiento de la proposición.

b) Una vez recibidas y descargadas las proposiciones de la Plataforma Integral CompraNet, se procederá a la apertura de todos los sobres, haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido; por lo que, en el caso de que algún licitante omita la presentación de algún documento o faltare algún requisito, no serán desechadas en ese momento, haciéndose constar ello en el formato de recepción de los documentos que integran la proposición.

c) En el supuesto de las proposiciones presentadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, y que durante el acto, por causas ajenas a la voluntad de la SFP o de la convocante, no sea posible abrir los sobres que contengan las enviadas por medios remotos de comunicación electrónica, el acto se reanudará a partir de que se restablezcan las condiciones que dieron origen a la interrupción.

1. En el caso del supuesto anterior, se tendrán por no presentadas las proposiciones y la demás documentación requerida por la convocante, cuando los sobres en los que se contenga dicha información, tengan virus informáticos o no puedan abrirse por cualquier causa motivada por problemas técnicos imputables a sus programas o equipo de cómputo.

2. No obstante, la convocante intentará abrir los archivos más de una vez en presencia del representante del Órgano Interno de Control y, en su caso, del Testigo Social, con los programas Word, Excel y PDF, en caso de que se confirme que el archivo contiene algún virus informático, o está alterado por causas ajenas a la convocante o a COMPRANET, la proposición se tendrá por no presentada.

d) 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.

e) El servidor público que presida el acto rubricarán la proposición técnico-económica que se hayan recibido.

f) Los licitantes que deseen participar, sólo podrán presentar una proposición 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 Número 2 (dos)**, 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;

6. DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR QUIENES DESEEN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN Y ENTREGAR EN EL SOBRE QUE SE GENERE EN COMPRANET, RELATIVO A LA PROPOSICIÓN TÉCNICA.

A. Escrito bajo protesta de decir verdad, por el que los licitantes acreditarán su existencia legal, personalidad jurídica y que cuenta con las facultades suficientes para comprometerse por si o su representada, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 1** el cual forma parte de esta convocatoria.

B. Bajo protesta de decir verdad, manifiesto que conozco la Ley, su Reglamento, la presente convocatoria, sus anexos y, en su caso, las modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones, conforme al **Anexo Número 9 (nueve)**, de las presentes bases.

C. Escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 penúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del **Anexo Número 9 (nueve)** el cual forma parte de esta convocatoria.

D. Escrito de declaración de integridad, a través del cual el licitante o su representante legal manifiesta bajo protesta de decir verdad, que por sí 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, en términos del **Anexo Número 9 (nueve)** el cual forma parte de esta convocatoria.

E. Convenio de participación conjunta en términos de la legislación aplicable, conforme al **Anexo Número 12 (doce)** el cual forma parte de esta convocatoria, en caso de que dos o más personas deseen presentar en forma conjunta sus proposiciones.

F. ESCRITO EN EL QUE EL LICITANTE MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA TOTALIDAD DE LOS BIENES QUE OFERTA Y QUE ENTREGARÁ POR SUBGRUPO, SERÁN PRODUCIDOS EN LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, Y QUE ADEMÁS CONTENDRÁN COMO MÍNIMO, EL GRADO DE CONTENIDO NACIONAL DE POR LO MENOS EL 65% DE GRADO DE CONTENIDO NACIONAL, ello conforme a lo preceptuado por el artículo 35, primer párrafo del Reglamento de la LAASSP, conforme al **Anexo Número 13 (trece)** el cual forma parte de esta convocatoria.

   Manifestar por escrito que en caso de que la Secretaria de Economía lo solicite, proporcionará la información que le permita verificar que los bienes ofertados son de producción nacional y cumplen con el porcentaje de contenido nacional.

G. En caso de participar con el carácter de MIPYMES deberán presentar copia del documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como Micro, Pequeña o Mediana Empresa (MIPYME) o bien, un escrito en el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad, que cuentan con ese carácter, utilizando para tal fin el formato que se contempla en el **Anexo Número 16 (dieciséis)** el cual forma parte de esta convocatoria.

H. Manifestación de que en caso de resultar con adjudicación se compromete a entregar al área contratante, por cada contrato, dentro del plazo legal para la formalización del contrato, el documento vigente expedido por el S.A.T., en el que emita opinión favorable a nombre de su representada y de la del tercero con el que subcontrata en su caso**. Anexo Número 19 (diecinueve)**.

I. Autorización para consultar su opinión de cumplimiento (32-D).- Escrito mediante el cual el licitante autorice a los servidores públicos del Instituto puedan consultar sus opiniones de cumplimiento en materia de seguridad social. **Anexo Número 20 (veinte)**.

J. Acreditación de encontrarse al corriente de sus Obligaciones Fiscales, de conformidad con lo previsto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en los términos que establece la Regla 2.1.39 de la Miscelánea Fiscal, mediante la opinión vigente y positiva emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), relacionada con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

K. Acreditación de encontrarse al corriente de sus Obligaciones en materia de Seguridad Social, de conformidad con lo previsto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en los términos que

establece la Regla 2.1.39 de la Miscelánea Fiscal, mediante la "Opinión del Cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social" vigente y positiva.

L. Acreditación de encontrarse al corriente de sus obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), mediante la constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Amortizaciones, vigente.

Las personas que deseen participar en esta Licitación, deberán cumplir con lo establecido en las bases contenidas en la presente convocatoria.

Las cartas protestadas que presenten los licitantes, podrán ser firmadas autógrafamente por el licitante o su representante legal en la última hoja, no siendo motivo de descalificación el hecho de que las hojas que las integren y sus anexos carezcan de firma o rúbrica.

En las proposiciones enviadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, en sustitución de la firma autógrafa, se emplearán los medios de identificación electrónica que establezca la SHCP. No obstante, es pertinente aclarar que no todos los archivos de la propuesta deberán ser transmitidos con la firma FIEL.

- Los licitantes que deseen participar, sólo podrán presentar una proposición por subgrupo en cada procedimiento de contratación; una vez iniciado el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, y recibidas las mismas en la fecha, hora y por el medio establecidos, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que se considerarán vigentes dentro del procedimiento de licitación pública hasta su conclusión.

- En caso de que se presenten proposiciones en forma conjunta, cada una de las personas agrupadas, deberán presentar en forma individual los escritos señalados en este numeral, para lo cual deberán observar el **Anexo Número 12 (doce)** el cual forma parte de esta convocatoria, requisitos que deberán también cumplir, aun tratándose de **Micro, Pequeñas y Medianas Empresa (MIPYMES)**

6.1. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:

La documentación complementaria que deberá presentar el licitante ya sea, según su elección, dentro o fuera del sobre que contenga las proposiciones técnica y económica, es la siguiente:

a) Copia de identificación vigente de quien suscriba las proposiciones, solo se aceptarán: cartilla del servicio militar nacional, pasaporte, credencial para votar con fotografía o cédula profesional.

b) **Anexo Número 2 (dos)** el cual forma parte de esta convocatoria, en el que se enumeran los documentos requeridos para participar, mismo que servirá de constancia de recepción de las proposiciones, asentándose dicha recepción en el acta respectiva, la no presentación de este documento, no será motivo de descalificación.

c) Los Participantes deberán entregar los siguientes documentos:

- Copia simple de la escritura pública de constitución social acompañada de sus reformas si las hubiere, en caso de ser personas morales, y acta de nacimiento en caso de personas físicas.

- Copia simple de poder donde consten las facultades del representante, en su caso.

6.2. PROPUESTA TÉCNICA:

La propuesta técnica deberá contener la documentación siguiente:

Cada uno de los documentos que integren la proposición y aquellos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las fojas que los integren. Al efecto, se deberán numerar de manera individual las propuestas técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue el licitante.

A) Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo Número 4 (cuatro)** el cual forma parte de esta convocatoria; conforme a las claves, descripciones y presentaciones del Cuadro Básico de Alimentos que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de CUADROS BÁSICOS, renglón ALIMENTOS.

B) Copia de la documentación comprobatoria de que cumple con los requisitos descritos en los numerales 2.1 y 2.2 de la presente convocatoria, según corresponda.

C) El licitante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, en la cual relacione al personal que realizará la entrega y distribución de los bienes en cada uno de los lugares y horarios señalados en el **Anexo Número 3 (tres)** el cual forma parte de esta convocatoria, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y características de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.

D) Relación con cada uno de sus vehículos con los que acredite contar, con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser cerrados, apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, Anexar copia simple de la factura, que acredite contar con al menos un vehículo no anterior al modelo 2014, por cada uno de los subgrupos en los que se desee participar, el cual deberá ser apropiado y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos o presentar contrato de arrendamiento de transporte en original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo, anexando relación de vehículos no anterior al modelo 2014. En el caso de vehículos con Thermoking deberán presentar además, la factura del equipo de refrigeración.

   Se deberá de anexar **fotografías claras y legibles de los vehículos**, en su caso, la unidad que cuenta con Thermoking.

   Los vehículos mediante los cuales los proveedores suministren los alimentos objeto de la presente licitación deberán ser utilizados para el transporte por subgrupo, por lo que no se permitirá llevar en un mismo vehículo alimentos de diferentes subgrupos, con excepción de los subgrupos 1A, 1B, 1C, 1D, y 1E que si pueden ser transportados en el mismo vehículo, y los subgrupos 2A, 2B y 2C que igualmente pueden ser transportados en un mismo vehículo y los subgrupos 3A, 3B y 3C que también pueden ser transportados en un mismo vehículo. No se permite mezclar alimentos entre los grupos 1, 2 y 3 en el proceso de transportación. Los subgrupos 1F, 1G y 4A se deben transportar siempre de manera individual e independiente. Anexo numero 5

6.3.- PROPUESTA ECONÓMICA:

La propuesta económica, deberá contener la cotización de los bienes con entrega y distribución ofertados, indicando la partida, clave, grupo, cantidad, precio unitario, subtotal y el importe mínimo y máximo total de los bienes ofertados, desglosando el IVA en caso de aplicar, conforme al **Anexo Número 11 (once)** el cual forma parte de esta convocatoria. Para mayor agilidad de la captura de las propuestas, se solicita atentamente enviar su propuesta además de escaneada con firma en la última página, en archivo Excel o

Word. En el entendido de que existan discrepancias se tomará como oficial la que se presente en forma escaneada.

Las cotizaciones deberán elaborarse a dos decimales.

La captura de los precios en cada partida en la Plataforma Integral CompraNet deberá tener congruencia con la propuesta económica presentada en formato PDF, es decir, en caso de que el licitante en el sistema CompraNet registre un precio distinto en la partida a la contenida en la propuesta en PDF, afecta la solvencia y motivara a su desechamiento en esa partida.

Los precios de cada uno de los grupos serán fijos durante la vigencia del contrato.

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

7.1 En el Acto de presentación y apertura de proposiciones.

Los licitantes acreditarán su personalidad en el acto de presentación y apertura de propuestas, 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, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica conforme al **Anexo Número 1 (uno)** el cual forma parte de esta convocatoria**.**

7.2 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:

- Del licitante: Registro Federal de Contribuyentes**,** nombre y domicilio, así como 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, y en su caso, los datos de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio de la ciudad de México o Entidad Federativa.

- 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 Número 1** el cual forma parte de la presente convocatoria.

El domicilio que se señale en el **Anexo Número 1** de la presente convocatoria, será aquel 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.

Las notificaciones a los licitantes, respecto de los actos del procedimiento de contratación se realizarán a través de COMPRANET.

7.3 Previo a la firma de contrato

Conforme a lo previsto en el artículo 35 fracciones I y II del Reglamento de la Ley, el licitante que resulte adjudicado, deberán 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 acompañada de sus reformas si las hubiere, 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.

7.4 En la firma del contrato

El licitante ganador, tratándose de personas morales, deberá presentar copia simple y original o copia certificada, para su cotejo, de los documentos con los que se acredite su existencia legal y las facultades de su representante para suscribir el contrato correspondiente, y copia legible de su cédula del Registro Federal de Contribuyentes. En el caso de personas físicas, deberá presentar copia legible de su cédula del Registro Federal de Contribuyentes, así como identificación vigente y copia simple de la misma (pasaporte, cartilla del servicio militar nacional o credencial para votar con fotografía)

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

El Instituto no adquirirá bienes, arrendamientos ni contratará servicios con los particulares que se señala en las fracciones I, II, III y IV, del Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

De conformidad con dicha disposición, por cada contrato, el participante que resulte con adjudicación deberá de presentar a la fecha de firma del contrato, el documento **vigente** expedido por el **S.A.T**., en el que emita **opinión positiva a nombre del participante sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales**; así mismo cuando el monto exceda de $300,000.00, (trescientos mil pesos 00/100 MN) sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), deberá de hacer públicas sus opiniones de cumplimiento de obligaciones fiscales; conforme a lo dispuesto por la Regla **2.1.29** de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, y sus actualizaciones, emitida por el S.A.T., publicada en el D.O.F. el **27 de Diciembre de 2022**, o las que se encuentren vigentes al momento de la firma correspondiente; Así como la(s) opinión(es) del cumplimiento de sus obligaciones fiscales vigente en materia de seguridad social de conformidad con las **"Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social"**. Publicado en el D.O.F. el 27 de febrero de 2015, su reforma publicada en el D.O.F. el 30 de marzo de 2020 y al ACUERDO **ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR** dictado en sesión ordinaria celebrada el día 25 de abril del presente año, 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, publicadas el 22 de septiembre de 2022 y publicado en el DOF el 4 de mayo de 2023, tanto del participante, como del intermediario laboral **(outsourcing)**, en su caso, cuando se trate de subcontratación de otros servicio especiales que no sean centrales para el servicio prestado, siempre que el contratista esté registrado en el padrón público a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo; y constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos que emite el **INFONAVIT**, de conformidad con 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", tanto del participante, como del intermediario laboral (outsourcing) en su caso.

Por lo anterior para el caso de los proveedores asignados la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales del **SAT e INFONAVIT** deberá estar **vigente** para la fecha indicada de la firma del contrato. Para el caso de la opinión **IMSS**, esta **deberá ser generada entre la fecha de fallo y la fecha de firma del contrato invariablemente.**

Tratándose de proposiciones conjuntas, presentadas en términos del artículo 34 de la LAASSP, se deberá presentar la opinión que emite el SAT, INFONAVIT y el INSTITUTO, por cada uno de los participantes en dicha proposición.

La(s) "Opinión(es) del cumplimiento de obligaciones fiscales" citadas en este numeral, deberá presentarse en la Oficina de Adquisiciones de la UMAE, ubicada en la calle 41 número 439 entre 34 Colonia Industrial, Código Postal 97150, Mérida Yucatán, en días hábiles de 9:00 a 16:00 horas.

En caso de que el o los participante(s) que resulte con adjudicación no presenten las "Opiniones del cumplimiento de obligaciones fiscales" (SAT, INFONAVIT e IMSS) o no se encuentren vigentes a la fecha de firma del o los contratos correspondientes, o esta no sea positiva y no presente el convenio celebrado con la autoridad fiscal, el Instituto se abstendrá de formalizar el o los contrato(s) correspondientes, conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y, en caso de proceder, se estará a lo dispuesto por el segundo párrafo del artículo 46 de la LAASSP. Asimismo, el Instituto remitirá a la SFP la documentación de los hechos presumibles constitutivos de infracción por la falta de formalización del contrato, por causas imputables al participante con adjudicación.

Con el propósito de dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 32-D del código fiscal de la federación y al punto **4.19** de las políticas, bases y lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios del instituto mexicano del seguro social vigente, así como al 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, se les hace de su conocimiento a los licitantes y posibles adjudicados, que para la firma del contrato respectivo, se solicita como requisito indispensable para suscribirlo, el envío de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones en la fecha de notificación del fallo concursal correspondiente , al correo siguiente: leonardo.garcia@imss.gob.mx: y ana.molina@imss.gob.mx:, para efecto de lo dispuesto por el artículo 32-D del código fiscal de la federación.

9. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

La evaluación de las propuestas técnico-económicas será documental, aplicando el criterio de evaluación binario, conforme lo señalado en el artículo 36 de la LAASSP.

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 proposiciones cuyo precio resulte ser más bajo, de no resultar éstas solventes, se procederá a la evaluación de las que le sigan en precio.

La evaluación de las propuestas técnicas será realizada verificando que la documentación presentada por el licitante, cumpla con los requisitos señalados en esta convocatoria y sus anexos, así como los que se deriven del acto de la Junta de Aclaraciones y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta.

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 la Convocatoria.

- Se verificará documentalmente que los bienes ofertados, cumplan con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados en esta Convocatoria, así como con aquellos que resulten de la Junta de Aclaraciones.

- Se verificará el cumplimiento de la proposición técnica, conforme a los requisitos establecidos en el numeral 6.2, de ésta Convocatoria.

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 11 (once)**, de la presente Convocatoria.

La evaluación de las proposiciones se realizará por subgrupo ofertado, indicando descripción, cantidad ofertada, precio unitario, costo total conforme al **Anexo 11 (once)**, el cual forma parte de la presente Convocatoria.

La captura de los precios en cada partida en la Plataforma Integral CompraNet deberá tener congruencia con la propuesta económica presentada en formato PDF, es decir, en caso de que el licitante en el sistema CompraNet registre un precio distinto en la partida a la contenida en la propuesta en PDF, afecta la solvencia y motivara a su desechamiento en esa partida.

9.3. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

El contrato será adjudicado al licitante cuya oferta resulte solvente porque cumple, conforme al criterio de evaluación "Binario" establecido para la presente licitación, con los requisitos legales, técnicos y económicos de la presente Convocatoria y que garanticen el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Los contratos que se deriven del presente procedimiento de adquisición de víveres serán abiertos, sujetos a los montos mínimos y máximos presupuestales especificados en las presentes bases. Las cantidades mínimas y máximas especificadas en el **anexo número 4 (cuatro)** son únicamente referenciales, para efectos comparativos en el análisis de las propuestas económicas y adjudicación de los contratos.

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 propuesta cuyo precio sea el más bajo, siempre y cuando éste resulte conveniente y aceptable. Los precios ofertados que se encuentren por debajo del precio conveniente, podrán ser desechados por la convocante.

Se verificará si el precio ofertado es aceptable, por no resultar superior al 10% respecto del precio de referencia derivado de la investigación de mercado realizada por el Instituto.

El cálculo del precio conveniente únicamente se llevará a cabo cuando se requiera acreditar que un precio ofertado se desecha porque se encuentra por debajo del precio determinado conforme a la fracción XII del artículo 2 de la Ley.

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 de su Reglamento.

En el caso de las proposiciones presentadas por medios electrónicos, el sorteo por insaculación se realizará a través de COMPRANET, conforme a las disposiciones administrativas que emita la SHCP.

No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos por subgrupo.

Se evaluará al o (los) licitante(s) que cuente con la infraestructura para la entrega y distribución de los bienes de cada uno de los grupos ofertados conforme al Anexo Número 4, el cual forma parte de esta licitación.

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante, que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas presentadas.

En relación a los documentos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 39, penúltimo párrafo del Reglamento de la LAASSP, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados. La falta de presentación de dichos documentos en la proposición, será motivo para desecharla, por incumplir las disposiciones jurídicas que los establecen.

En general, el cumplimiento de las propuestas conforme a los requisitos establecidos en la convocatoria.
La evaluación se realizara conforme a la descripción de la clave que corresponda al Cuadro Básico de Alimentos, que se difunde en la Página Web del IMSS http://www.imss.gob.mx/transparencia/cuadros/alimentos.htm.

10. CAUSAS DE DESECHAMIENTO.

Se desecharán las propuestas de los licitantes por grupo que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:

A) Que no cumplan con cualquiera de los requisitos o características establecidas en esta convocatoria o sus anexos, así como los que se deriven del(os) Acto(s) de Junta(s) de Aclaraciones y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta por grupo (s), conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 36 de la Ley. Quedan comprendidos entre los requisitos cuyo incumplimiento, por sí mismos, no afecten la solvencia de la propuesta:

- *El proponer un plazo de entrega menor al solicitado, en cuyo caso, prevalecerá el estipulado en la convocatoria de la licitación.*
- *El omitir aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia propuesta técnica o económica por grupo (s).*
- *El no observar los formatos establecidos, si se proporciona de manera clara la información requerida.*
- *Y el no observar requisitos que carezcan de fundamento legal o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la propuesta presentada por grupo (s).*
- *En ningún caso podrán suplirse o corregirse por parte de la convocante o de los licitantes, las deficiencias de las proposiciones presentadas.*

B) Cuando se compruebe que tienen acuerdo con otros licitantes para elevar el costo de los bienes solicitados o bien, cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes, o cuando el Instituto compruebe que dos o más licitantes han acordado entre sí situaciones que resulten contraproducentes a los intereses institucionales.

C) Cuando incurran en cualquier violación a las disposiciones de la Ley, al Reglamento o a cualquier otro ordenamiento legal o normativo vinculado con este procedimiento.

D) Cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos por subgrupo, señalados en el **Anexo Número 4 (cuatro)** el cual forma parte de esta convocatoria.

E) Cuando no compruebe mediante su licencia de funcionamiento vigente y comprobante domiciliario, el contar con una sucursal en la ciudad de Mérida, Yucatán.
F) Cuando no presente uno o más de los escritos o manifiestos solicitados con carácter de "bajo protesta de decir verdad", solicitados en la presente convocatoria u omita la leyenda requerida conforme al artículo 39 penúltimo párrafo del Reglamento.
G) Cuando proporcionen información o documentación falsa y/o alterada, o se detecten irregularidades en la documentación presentada o bien la información no corresponda a la solicitada en sus proposiciones.
H) Cuando el licitante se encuentre en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 penúltimo párrafo de la Ley.
I) Cuando presente más de una propuesta para un mismo grupo o subgrupo en la licitación.
J) Cuando presenten los formatos que se indican en esta convocatoria, con anotaciones distintas a las solicitadas o datos incompletos.
K) Cuando el licitante no se ajuste a las condiciones de presentación, plazo y lugar de entrega de los bienes a contratar
L) Cuando derivado de la evaluación documental que se realice a sus proposiciones, el resultado no sea satisfactorio.
M) Cuando las propuestas técnicas o económicas y demás documentación que forme parte de la documentación requerida para esta licitación no esté debidamente firmada, conforme el Artículo 27 quinto párrafo de la Ley, o cuando la firma autógrafa estampada en las proposiciones del licitante, no coincida con la que aparece en el formato de acreditación que se anexa con el número 1 las bases contenidas en la presente convocatoria.
N) Cuando no se encuentre firmados electrónicamente los sobres de sus proposiciones técnicas y económicas, con su respectiva FIEL emitida por el SAT.
O) Cuando por motivo de notificación por parte de la Secretaria de la Función Pública, tenga conocimiento que algún proveedor proporcione información falsa o que actúe con conocimiento de causa o mala fe en algún procedimiento de contratación en la celebración del contrato o durante su vigencia.
P) Cuando los bienes propuestos por grupo (s), sea(n) diferente a lo señalado en las bases contenidas en la presente convocatoria de licitación, o no se ajuste a las condiciones de presentación, plazo y lugar de entrega de los bienes o cuando estos no cumplan con la descripción completa de lo solicitado en el **Anexo Número 4 (cuatro)** el cual forma parte de las bases contenidas en la presente convocatoria.

11.- PLAZO, LUGAR, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE.

11.1.-PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN:

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Área Común de la UMAE, conforme a los horarios establecidos en el **Anexo Número 3** el cual forma parte de las bases contenidas en la presente convocatoria y conforme a lo señalado en la Orden de Compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA), o la nd-15 solicitud a proveedor. (Documento normativo).

El Departamento de Nutrición y Dietética para la solicitud de bienes (alimentos y bebidas) entregará Órdenes de Compra, por clave/subgrupo de alimentos, en original y copia, estas serán emitidas con una anticipación de 3 (tres) días naturales.

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá solicitar la entrega extraordinaria de bienes (alimentos y bebidas) mediante una solicitud que será emitida con una anticipación de 1 (un) día natural.

Departamento de Nutrición y Dietética podrá realizar cancelaciones de productos solicitados en caso necesario, esta podrá ser vía telefónica o por correo electrónico con una anticipación de 1 (un) día natural.

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

conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el **Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética de la UMAE o al personal que se designe**, conforme al **Anexo Número 17 (diecisiete)** el cual forma parte de la presente convocatoria.

11.2.- CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES:

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

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de *CUADROS BÁSICOS*, renglón *ALIMENTOS (http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/cuadro-basicos/CBA.pdf).*

Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, el proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

- Marca Comercial
- Nombre Genérico y Específico
- Fecha de Fabricación y Caducidad
- Nombre o Razón Social del Fabricante
- Nombre o Razón Social del Proveedor
- Fecha de rebanado o corte y
- Peso Neto

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido en el **Anexo Número 3 (tres)** el cual forma parte de la presente convocatoria, en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente.

- Los bienes y/o colaciones deberán ser entregados y distribuidos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Área Común de la UMAE, conforme a las características fisicoquímicas establecidas en el **Anexo Número 8 (ocho)** el cual forma parte de la presente convocatoria y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.
- Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra**, Anexo Número 7 (siete)** el cual forma parte de la presente convocatoria.
- Las órdenes de compra serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.
- Cuando la orden de compra sea transmitida vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por LOS CONTRATANTES, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte del Departamento de Nutrición y Dietética del Área Común de la UMAE, 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.
- El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, 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 deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados).

- La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.
- El licitante adjudicado y/o proveedor está conforme en que el Instituto no dará por recibidos y aceptados los bienes a su entera satisfacción, mientras el licitante adjudicado y/o proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes, establecidas en las bases contenidas en la presente convocatoria.
- 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.
- El periodo mínimo de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir deben ser de acuerdo a la tabla del anexo 10 de las presentes bases.

11.3 CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS:

11.3.1.- CANJE

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la (s) marca (s) ofertada (s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 48 (cuarenta y ocho) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 20 (veinte) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El horario de canje será de las 7:00 hrs. a las 10:00 hrs. en un tiempo máximo de dos horas posteriores después del reporte de los usuarios.

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

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

11.3.2 RECHAZO DE BIENES

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

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

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

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser cambiados por nuevos bienes, en un plazo máximo de 2 horas a partir del reporte, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

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

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

En caso de que por causas imputables a una situación de inestabilidad del mercado de alimentos, a accidentes meteorológicos o a contingencias fitosanitarias, por los cuales el proveedor no pueda entregar las marcas ofertadas, se deberá presentar un escrito donde sustente el motivo de la inconsistencia y las marcas por las cuales se sustituyen, adjuntando etiquetas, folletos o aquella documentación necesaria para comprobar las características de calidad de las nuevas marcas, las cuales deben ser de igual o mayor calidad a las marcas asignadas, la aceptación del producto será previa dictaminación y a satisfacción del Departamento de Nutrición.

11.3.3 VERIFICACIÓN DE CALIDAD

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al A**nexo Número 17 (diecisiete)** de la presente convocatoria.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

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

12. CONDICIONES DE PAGO.

El pago se efectuará en pesos mexicanos, previa entrega y recepción a satisfacción del Instituto de los bienes, en los términos establecidos en la "Normatividad de Pago de Cuentas Contables" la cual indica para el caso de alimentos **"Perecederos"** será a los **8 (ocho) días naturales** y tratándose de **"Abarrotes"** a los **20 (veinte) días naturales** posteriores, en ambos casos el plazo se empezará a computar con posterioridad a la entrega por parte del proveedor de los siguientes documentos:

1. El proveedor adjudicado deberá manejar por separado la facturación y toda la documentación que se derive de las adjudicaciones por grupo, por cada una de las Unidades Médicas Hospitalarias, sin combinar en las facturas bienes de otra, aun tratándose del mismo bien.

2. El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancaria que el IMSS tengan en operación, a menos que el proveedor acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello, para lo cual se insertará en los contratos lo siguiente:

3. *"El proveedor acepta que el IMSS le efectúe el pago a través de transferencia electrónica, para tal efecto proporciona la cuenta número _____ CLAVE _____ del Banco ____ Sucursal _____ a nombre de (el proveedor)".*

4. El pago se depositará en la fecha programada de pago, si la cuenta bancaria del proveedor está contratada con BANAMEX, HSBC, BANORTE, SANTANDER o SCOTIABANK, si la cuenta pertenece a un

banco distinto a los mencionados, el IMSS realizará la instrucción de pago en la fecha programada, y su aplicación se llevará a cabo el día hábil siguiente, de acuerdo con lo establecido por el CECOBAN.

5. El pago se realizará en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, en el *"Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago"*, sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que el proveedor presente en las áreas financieras, el Original y copia de la factura que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indiquen los bienes entregados, número de proveedor, número de contrato, en su caso, el número de la(s) orden(es) de reposición que ampara(n) dichos bienes, número de alta, número de fianza y denominación social de la afianzadora, misma que deberá ser entregada en El Departamento Finanzas; ubicado en la calle 41 No. 439 x 41, Col. Industrial, C.P. 97150, Mérida, Yucatán, en el primer piso de la UMAE, dentro de los horarios de 8:00 a 13:00 hrs de lunes a viernes en días hábiles.

6. Los contratos y su dictamen presupuestal deberán estar registrados en el Sistema PREI para el trámite de pago correspondiente.

7. En caso de que el proveedor expida facturas en el esquema de facturación electrónica, la recepción de las mismas será a través del Portal de Servicios a Proveedores, y deberán ser proporcionadas en su formato XML; la validez de las mismas será determinada durante la carga y únicamente las facturas fiscalmente validas serán procedentes para pago. El proveedor deberá proporcionar a las áreas financieras una representación impresa de la misma que cumpla con las especificaciones normadas por el SAT, la representación impresa por sí misma no será sustento para pago si no se hace la carga del XML del cual se originó o si la misma no es una representación fiel del XML origen.

8. Las facturas que amparen bienes y servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI ni realice enlace al PREI 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 para trámite de pago"* vigente.

9. En caso de que el proveedor presente su factura con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos del artículo 62 del Reglamento de la LAASSP

10. Asimismo, el IMSS aceptará del proveedor, que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 B, de la Ley del Seguro Social.

11. Los proveedores que entreguen bienes al IMSS, y que celebren contratos de cesión de derechos de cobro, deberán notificarlo al IMSS, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada. El Administrador del Contrato, o en su caso, Titular del Área Requirente, deberá entregar los documentos sustantivos de dicha cesión al Departamento de Finanzas, 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".

"EL PROVEEDOR" podrá optar por cobrar a través de factoraje o descuento electrónico conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo con el IMSS."

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

12.1.- IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos y derechos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes objeto de la presente licitación, serán pagados por el proveedor conforme a la legislación aplicable en la materia.

El Instituto sólo cubrirá el Impuesto al Valor Agregado de acuerdo a lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia.

13.- COMUNICACIÓN DEL FALLO.

a). Por tratarse de un procedimiento de contratación realizado de conformidad con lo previsto en el artículo 26Bis, fracción II de la LAASSP, el acto de comunicación de fallo se dará a conocer a través de las direcciones de internet: https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx A los licitantes participantes se les enviará por correo electrónico el aviso de publicación en este medio.

b). Con fundamento en el Artículo 37 de la LAASSP, con la notificación del fallo antes señalado, por el que se adjudicará el (los) contrato (s), las obligaciones derivadas de este (s), serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en los términos señalados en el fallo y la fecha indicada en el **numeral 12.2** 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, se pondrán al finalizar los actos a disposición de los licitantes, en el tablero del Departamento de Abastecimiento de la Unidad Médica de Alta Especialidad "Ignacio García Téllez", ubicada en calle 41 número 439 por 31 Colonia Industrial, C.P. 97150 de la Ciudad de Mérida, por un término no menor a 5 días hábiles.

- Asimismo, se difundirá un ejemplar de dichas actas en la *Plataforma Integral CompraNet* para efectos de notificación a los licitantes que hayan participado a través de la plataforma, en el entendido de que este procedimiento sustituye el de notificación personal.

- Independientemente de lo anterior, el contenido de dichas actas podrá ser consultado en el portal de transparencia "IMSS va a comprar" - "IMSS compró".

14. INFORMACIÓN DEL CONTRATO.

14.1. Período de contratación.

Con fundamento en el artículo 29 fracción XI de la LAASSP, el (los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) formalizado(s) con motivo de este procedimiento de contratación será(n) abierto(s), anual, abarcarán solamente un ejercicio fiscal y contará(n) con un período de vigencia de conformidad a lo indicado en el anexo número 4 de las presentes bases.

Con fundamento en el artículo 29 fracción XVI y 47 de la LAASSP, se adjunta como **Anexo Número 15** el modelo del contrato que será empleado para formalizar los derechos y obligaciones que se deriven de la presente 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 las proposiciones del licitante, le haya sido adjudicado en el fallo.

En caso de discrepancia, en el contenido del contrato en relación con el de la presente convocatoria, prevalecerá lo estipulado en esta última, así como el resultado de las juntas de aclaraciones.

Los importes mínimos y máximos de los montos presupuestales a contratar por cada uno de los subgrupos objeto de esta Convocatoria se detallan en el numeral **1.2 Disponibilidad Presupuestal** el cual forma parte de esta convocatoria.

14.2.- Firma del Contrato:

Con fundamento en el artículo 46 de la LAASSP, el contrato se firmará dentro de los quince días naturales siguientes a la notificación del fallo.

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.

14.3 RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO:

El Instituto podrá rescindir administrativamente, en cualquier momento, el (los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) adjudicado(s) con motivo de la presente licitación, sin responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando el proveedor incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento previsto en el Artículo 54 de la Ley, el Instituto podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiera iniciado un procedimiento de conciliación, respecto del contrato materia de la rescisión, conforme a lo siguiente:

14.4 TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO

El Instituto podrá dar por terminado anticipadamente el o lo (s) contrato (s) cuando concurran razones de interés general, o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes o servicios originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato.

15. GARANTÍAS Y PENALIZACIONES.

15.1. Garantía de cumplimiento de contrato.

El licitante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, cuyo importe sea superior a 901 UMA vigente en el presente ejercicio fiscal, deberá presentar **fianza** expedida por institución autorizada por la SHCP, **seguro de caución o carta de crédito irrevocable**, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme al **Anexo Número 14** el cual forma parte de esta convocatoria. Asimismo podrá presentarse

La garantía de cumplimiento de las obligaciones del contrato, únicamente podrá ser liberada mediante autorización que sea emitida por escrito, por parte del Instituto.

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 y cuando demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del contrato respectivo, para lo cual deberá presentar mediante escrito, la solicitud de liberación de la fianza en la Delegación, que corresponda, misma que llevará a cabo el procedimiento para la liberación y entrega de la fianza.

No obstante lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 días de UMA, el licitante ganador podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en

el contrato, mediante fianza, cheque certificado o de caja, depósito de dinero constituido a través de certificado y para el caso de esta UMAE se podrá aceptar billete de depósito expedido por institución de crédito autorizada o depósito de dinero ante el IMSS, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

A) El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
B) Dicho cheque deberá entregarse y ser resguardado, a título de garantía, por la Oficina de Tesorería dependiente del Departamento de Finanzas, ubicada en la calle 41 con número 439 por 34 ex terrenos el Fénix Colonia Industrial, C.P. 97150 de la ciudad de Mérida, Yucatán. Debiendo presentar copia de recibido en el departamento de abastecimiento para el trámite administrativo que corresponda en los diversos sistemas del instituto.
C) El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que el Instituto constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte del Instituto deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que el proveedor de aviso que el servicio fue prestado de conformidad.

Esta garantía deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 48 de la Ley.

Cuando la entrega de los bienes o servicios, se realice en un plazo menor a diez días naturales, el licitante quedará exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 48 último párrafo de la "LAASSP.

Para el procedimiento de cancelación de la garantía de cumplimiento el Departamento de Abastecimiento de la UMAE recibirá el escrito del proveedor requiriendo la cancelación de la garantía de cumplimiento; a su vez este solicitará por escrito al Administrador del Contrato que ratifique si el proveedor cumplió con las obligaciones contractuales establecidas solicitándole que exprese por escrito en un término no mayor a 30 días naturales, si el proveedor ha cumplido, en tiempo y forma, y a entera satisfacción del IMSS con la totalidad de las obligaciones contraídas en el contrato o convenio modificatorio, informando de lo anterior al proveedor.

En los casos en que sea necesario hacer efectivas las garantías de los contratos, el **Administrador del Contrato** solicitará a las personas servidoras públicas titulares de la Oficina de Tesorería dependiente del Departamento de Finanzas de la UMAE, iniciar el procedimiento para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de conformidad con el numeral 5.5.5.6 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social.

15.2. Penas Convencionales por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega y distribución de los bienes. (Todos los grupos y subgrupos).

El Instituto aplicará una pena convencional por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega y distribución de los bienes hasta por el equivalente al 10%, sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el I.V.A., en cada uno de los supuestos siguientes:

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 0.357% (cero punto trescientos cincuenta y siete por ciento) por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 10% (diez por ciento) sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, hasta las 13.30 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 10% (diez por ciento), sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.

La pena convencional por atraso, se calculará por cada día de incumplimiento, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido en la presente convocatoria, que es del 10 % (diez por ciento) aplicado al valor de los bienes entregados con atraso, la que no deberá de ser mayor a la parte proporcional del importe de la garantía de cumplimiento de la partida/clave/grupo. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

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

El proveedor autorizará al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir al propio proveedor

15.3 DEDUCTIVAS (todos los grupos y subgrupos).

"EL INSTITUTO" aplicará una deductiva del 10% del valor de los bienes cuando:

- Sean entregados de manera parcial o deficiente.
- No se entreguen los bienes solicitados.

Se calcula hasta la fecha en que se cumpla la obligación, sin que pueda exceder el 10% de la garantía de cumplimiento que corresponda al monto total del contrato. Rebasado este se puede proceder a la recisión.

15.4 PENAS CONTRACTUALES (todos los grupos y subgrupos).

"EL INSTITUTO" aplicará Penas contractuales del 10% del valor de los bienes entregados al Instituto, cuando no se cumpla con los requisitos de calidad.

En este caso además se considera pago en exceso, obligándose el proveedor a reintegro de las cantidades más los intereses correspondientes, conforme a la tasa establecida en la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales. Se computan por días naturales desde la fecha de realización del pago.

El proveedor autorizará al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, deductivas y penas contractuales sobre los pagos que deba cubrir al propio proveedor.

16.- 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), 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:

Avenida Revolución No. 1586
Colonia San Ángel,
Delegación Álvaro Obregón C.P. 01000,
México D.F.

O enviando escrito firmado electrónicamente, dentro de su área de trabajo, en la Plataforma Integral de CompraNet 5, a la dirección de correo electrónico: cnet-inconformidades@funcionpublica.gob.mx, indicado los siguientes datos, del **Licitante:** Tipo de Persona, Razón Social, RFC, Dirección, Estado, Delegación o

Municipio, Código Postal, Teléfono, Fax, Correo Electrónico y Representante Legal; de la **Convocante:** Dependencia o Entidad, Unidad, Calle, No. Exterior, No. Interior, Colonia, Estado, Delegación o Municipio, Código Postal, Fax, Procedimiento de Contratación, Carácter de la Contratación, Contratación de, Número o Referencia del Procedimiento, Fecha de Publicación, Etapa del Procedimiento a la que se inconforma, Fecha en que ocurrió el acto que se impugna o se tiene conocimiento de este.

ANEXOS.

ANEXO NÚMERO 1 (UNO)

_____(nombre)_____, manifiesto y acepto bajo protesta a decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir las proposiciones en la presente Licitacion Publica, a nombre y representación de: ___(persona física o moral)___.

No. de la Licitación: _____. Número de proveedor: _____

Registro Federal de Contribuyentes: **Registro Patronal Ante el IMSS: _____** Señalo como domicilio legal para todos los efectos de este procedimiento: **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:** **Fax:** **Correo electrónico**: Obligándome a recibir toda clase de documentos y/o notificaciones, incluso las de carácter personal mediante el domicilio y correo electrónico manifestado, de conformidad con el artículo 35 Fracción II de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo. **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:** **Fecha y datos de inscripción en el Registro Público correspondiente.**
Nombre del apoderado o representante: Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades.- Poder notarial 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 cinco días hábiles siguientes a la fecha en que se generen.

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario
(Nombre y firma)

ANEXO NÚMERO 2 (DOS)
ACUSE DE RECIBO

NOMBRE DEL LICITANTE: _____FECHA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	NO
Escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por si o por su representada, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica.	7.2		

DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA TÉCNICA

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	NO
Copia de identificación vigente de quien suscriba las proposiciones, solo se aceptarán: cartilla del servicio militar nacional, pasaporte, credencial para votar con fotografía o cédula profesional.	6.1 inciso a)		
Anexo Número 2 el cual forma parte de esta convocatoria, en el que se enumeran los documentos requeridos para participar, mismo que servirá de constancia de recepción de las proposiciones, asentándose dicha recepción en el acta respectiva, la no presentación de este documento, no será motivo de descalificación.	6.1 inciso b)		
Los participantes deberán entregar los siguientes documentos, la no presentación de esta documentación, no será motivo de descalificación: - Copia simple de la escritura pública de constitución social, en caso de ser personas morales, y acta de nacimiento en caso de personas físicas. - Copia simple de poder donde consten las facultades del representante, en su caso.	6.1 inciso c)		
Escrito bajo protesta de decir verdad, por el que los licitantes acreditarán su existencia legal y personalidad jurídica para efecto de la suscripción de las proposiciones, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 1**, el cual forma parte de esta convocatoria.	6 inciso A		
Bajo protesta de decir verdad, manifiesto que conozco la Ley, su Reglamento, la presente convocatoria, sus anexos y, en su caso, las modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones, conforme al **Anexo Número 9 (nueve)**, de las presentes bases.	6 inciso B		
Escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60, penúltimo párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del **Anexo Número 9 (nueve)** el cual forma parte de esta convocatoria.	6 inciso C		
Escrito de declaración de integridad, a través del cual el licitante o su representante legal manifiesta 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, en términos del **Anexo Número 9,** el cual forma parte de esta convocatoria.	6 inciso D		

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	NO
Convenio de participación conjunta en términos de la legislación aplicable, conforme al **Anexo Número 12,** el cual forma parte de esta convocatoria, en caso de que dos o más personas deseen presentar en forma conjunta sus proposiciones.	6 inciso E		
Escrito en el que el licitante manifiesta bajo protesta de decir verdad, que la totalidad de los bienes que oferta y que entregará por grupo, serán producidos en los Estados Unidos Mexicanos, y que además contendrán como mínimo, el grado de contenido nacional de por lo menos el 65%, conforme al **Anexo Número 13,** el cual forma parte de la presente convocatoria. Manifestar por escrito que en caso de que la Secretaria de Economía lo solicite, proporcionará la información que le permita verificar que los bienes ofertados son de producción nacional y cumplen con el porcentaje de contenido nacional.	6 inciso F		
En caso de participar con el carácter de MIPYMES deberán presentar copia del documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como Micro, Pequeña o Mediana Empresa (MIPYME), o bien, un escrito en el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad, que cuentan con ese carácter, utilizando para tal fin el formato que se contempla en el **Anexo Número. 16,** el cual forma parte de esta convocatoria.	6 inciso G		
Escrito Bajo Protesta de Decir Verdad, por el que manifiesta, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la convocante cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/ó de ventas ante esta convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es). a más tardar cinco días después de realizado el cambio.	6 Inciso H		
Autorización para consultar su opinión de cumplimiento (32-D).- Escrito mediante el cual el licitante autorice a los servidores públicos del Instituto puedan consultar sus opiniones de cumplimiento en materia de seguridad social	6 Inciso I		
Acreditación de encontrarse al corriente de sus Obligaciones Fiscales, de conformidad con lo previsto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en los términos que establece la Regla 2.1.39 de la Miscelánea Fiscal, mediante la opinión vigente y positiva emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), relacionada con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.	6 Inciso J		
Acreditación de encontrarse al corriente de sus Obligaciones en materia de Seguridad Social, de conformidad con lo previsto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en los términos que establece la Regla 2.1.39 de la Miscelánea Fiscal, mediante la "Opinión del Cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social" vigente y positiva.	6 Inciso K		
Acreditación de encontrarse al corriente de sus obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), mediante la constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Amortizaciones, vigente.	6 Inciso L		
Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo Número 4** el cual forma parte de de las bases contenidas en la presente convocatoria; conforme a las claves, descripciones y presentaciones del Cuadro Básico de Alimentos que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de CUADROS BÁSICOS,	6.2 inciso A)		

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	NO
renglón ALIMENTOS para lo cual deberá utilizar el formato del **Anexo Número 11,** el cual forma parte esta convocatoria.			
Cumplir con los requisitos y los documentos descritos en los numerales 2.2 y 2.3 de la presente convocatoria, según corresponda.	6.2 inciso B)		
El licitante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes en cada uno de los lugares señalados en el **Anexo Número 3** el cual forma parte de esta convocatoria**,** debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y características de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.	6.2 inciso C)		
Relación con cada uno de sus vehículos con los que acredite contar, con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexar factura original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo, que acredite contar con un mínimo de vehículos no anterior al modelo 2014, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, o Presentar Contrato de Arrendamiento de transporte en original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo, anexando relación de vehículos no anterior al modelo 2014. En el caso de vehículos con Thermoking deberán presentar además, la factura del equipo de refrigeración. Se deberá de anexar fotografías legibles de los vehículos, en su caso, la unidad que cuenta con Thermoking.	6.2 inciso D)		

DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA ECONÓMICA

DOCUMENTO SOLICITADO	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO SI	NO
Original de la cotización por cada una de las partidas/claves, descripción, marca que oferte el licitante, cantidad, precio unitario, subtotal, y el importe total de los bienes ofertados, desglosando el IVA. (para los supuestos que aplique) Anexo Número 11	6.3		

Hace constar la documentación presentada por el licitante, sin entrar al análisis técnico, legal o administrativo de su contenido:

_____

ANEXO NÚMERO 3 (TRES)
LUGAR DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

UNIDAD:	LOCALIDAD	DIRECCIÓN
Almacén de Víveres del Departamento de Nutrición y Dietética de la UMAE	Mérida, Yucatán.	Calle 41 No.439 x 34 colonia Industrial, C.P. 97150

De conformidad con lo solicitado en la orden de compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA) y conforme a los siguientes horarios:

Subgrupo	Descripción	Horario
1A 1B 1F 1G	Carnes rojas Carnes blancas Frutas y vegetales Pescados	De Lunes a Domingo y días festivos De 6:00 a.m. a 7:30 a.m.
1C 1D 1E	Derivados lácteos Huevos Embutidos	De Lunes a Domingo y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
2A	Abarrotes	Martes, Viernes y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
2B	Leche fluida	De Lunes a Domingo y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
2C	Jugos y concentrados de frutas	De Lunes a Domingo y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
3A	Panes frescos	De Lunes a Domingo y días festivos Desayunos y comidas: de 6:00 a.m. a 6:30 a.m. Cenas: de 12:30 pm a 13:30 pm.
3B	Panes industrializados y tortillas de harina	De Lunes a Domingo y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
3C	Tortillas de maíz y masa	De Lunes a Domingo y días festivos De 09:00 a.m. a 10:00 a.m.
4A	Helado	De Lunes a Domingo y días festivos De 09:00 a.m. a 10:00 a.m.
4B	Hielo para consumo humano	Lunes, Jueves y días festivos De 8:00 a.m. a 12:00 p.m.
5A	Agua purificada envasada	Lunes, Jueves y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m..

El personal asignado al área de almacén será el encargado de la recepción de los víveres o quien así designe la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.

Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, el proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

a) Marca Comercial
b) Nombre Genérico y Específico
c) Fecha de Fabricación y Caducidad
d) Nombre o Razón Social del Fabricante
e) Nombre o Razón Social del Proveedor
f) Fecha de rebanado o corte y
g) Peso Neto

El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del art. 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.

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

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las "características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción y selección" y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos.

El Departamento de Nutrición y Dietética para la solicitud de bienes (alimentos y bebidas) entregará Órdenes de Compra, por clave/subgrupo de alimentos, en original y copia, estas serán emitidas con una anticipación de 3 (tres) días naturales.

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá solicitar la entrega extraordinaria de bienes (alimentos y bebidas) mediante una solicitud que será emitida con una anticipación de 1 (un) día natural.

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá realizar cancelaciones de productos solicitados en caso necesario, esta podrá ser vía telefónica o por correo electrónico con una anticipación de 1 (un) día natural.

Las órdenes de compra podrán ser transmitida vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por el Departamento de Nutrición y Dietética, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibido por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte del Departamento de Nutrición y Dietética, 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 los bienes de los subgrupos 1A y 1B el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, una nevera o congeladora nueva (según lo indique el responsable del área de almacén de víveres), de acuerdo al volumen de entrega, por cada subgrupo adjudicado, en comodato, a fin de garantizar las condiciones para la conservación de los alimentos. Dicho equipo será devuelto al término de la vigencia del contrato. Los equipos deben de contar con termómetro integrado para vigilar la adecuada conservación de los alimentos

Para los grupos 1C, 1E, 1F el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, nevera(s) frigorífica(s) nueva(s), de acuerdo al volumen de entrega, por cada subgrupo adjudicado, en comodato, la que será devuelta al término de la vigencia del contrato. Los equipos deben de contar con cerradura y con termómetro integrado para vigilar la adecuada conservación de los alimentos

Para los bienes del grupo 2A, el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, un lector de código de barras inalámbrico que incluya programa de inventario para su instalación en equipo de cómputo del almacén de víveres, en comodato, mismo que será devuelto al término de la vigencia del contrato.

El proveedor realizará los mantenimientos preventivos y correctivos que requieran la(s) nevera(s) frigorífica(s) y/o congeladora(s) para almacenaje y conservación dadas en comodato sin costo alguno para el Instituto y sin afectar el suministro de víveres que requiera el Departamento de Nutrición y Dietética.

En caso de avería del equipo de refrigeración proporcionado, el proveedor deberá canjear dicho equipo por uno en óptimas condiciones en un plazo no mayor a 48 hrs. para garantizar la buena conservación de sus productos.

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que resulten por falta de mantenimiento y/o reposición de los equipos de refrigeración en resguardo.

ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO)

REQUERIMIENTO

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

Grupo	Subgrupo
1	1A. Carnes Rojas 1B. Carnes Blancas 1C. Derivados lácteos 1D. Huevo 1E. Embutidos 1F. Frutas y vegetales 1G. Pescado
2	2A. Abarrotes 2B Leche 2C. Jugos y concentrados de frutas
3	3A. Pan fresco 3B. Pan industrializado 3C. Tortillas de maíz y masa
4	4A. Helado
	4B Hielo para consumo humano
5	5A Agua purificada envasada

SUBGRUPO 1A CARNES ROJAS

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 101 0300 00	N/A	22100137	**PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO**, PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS. CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	K	N/A	1600	4000

2	480 101 0301 00	N/A	22100137	**PIERNA CERDO TROZO.** PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO 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, FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES	K	N/A	640	1600
3	480 101 0302 00	N/A	22100137	**PIERNA DE CERDO MOLIDA** PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO, 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, FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES.	K	N/A	600	1500
4	480 108 0200 00	N/A	22100131	**BISTEC DE PIERNA DE RES.** PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO, EN PAQUETES NO MAYORES DE 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, FECHA DE CADUCIDAD, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	1640	4100
5	480 108 0600 00	N/A	22100131	**FALDA DE RES**. 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,	K	N/A	240	600

				CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				
6	480 108 0700 00	N/A	22100131	**PULPA DE RES EN TROZO.** PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO . A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO, EN PAQUETES NO MAYORES DE 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, FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	1400	3500
7	480 108 0701 00	N/A	22100131	**PULPA DE RES MOLIDA**. FRESCO A GRANEL; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	2040	5100

SUBGRUPO 1 B CARNES BLANCAS

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 105 0100 00	N/A	22100146	**PECHUGA DE PAVO CONGELADA**. A GRANEL EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG A UNA TEMPERATURA DE – 18 °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, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	20	50

2	480 107 0301 00	N/A	22100236	**PECHUGA DE POLLO DESHUESADA**. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G. 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 MUESTREN 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 REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	5600	14000
3	480 107 0302 00	N/A	22100236	**PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC**.; PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G. 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 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,). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	240	600
4	480 107 0303 00	N/A	22100236	**PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y 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, FECHA DE CADUCIDAD, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	680	1700
5	480 107 0400 00	N/A	22100236	**PIERNA Y MUSLO DE POLLO**. 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, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	4000	10000
6	480 107 0401 00	N/A	22100236	**PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA**). POR PIEZA DE 200 G + 50 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION,	K	N/A	4000	10000

				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, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				

SUBGRUPO 1 C DERIVADOS LÁCTEOS

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 202 0101 02	N/A	22100242	**QUESO PANELA** PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	K	N/A	1320	3300
2	480 202 0202 03	N/A	22100243	**QUESO AMERICANO** REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G	K	N/A	280	700
3	480 202 0205 00	N/A	22100243	**QUESO COTIJA** DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	K	N/A	40	100
4	480 202 0208 02	N/A	22100243	**QUESO MANCHEGO** 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.	K	N/A	600	1500
5	480 202 0300 00	N/A	22100276	**YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA** DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	L	N/A	680	1700
6	480 202 0301 00	N/A	22100276	**YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA** DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	L	N/A	600	1500
7	480 701 0100 00	N/A	22100111	**CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA** 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.	L	N/A	440	1100

SUBGRUPO 1 D HUEVO

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 109 0100 00	N/A	22100160	**HUEVO ENTERO** 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, FECHA DE CADUCIDAD, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	6000	15000

SUBGRUPO 1E EMBUTIDOS

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 103 0200 02	N/A	22100354	**JAMON CERDO FINO 16% EN PROT**. REB DE 25 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), 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, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	200	500
2	480 103 0300 02	N/A	22100354	**JAMON DE PAVO** EN REBANADAS DE 25 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, FECHA DE CADUCIDAD, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA	K	N/A	1200	3000

				NORMATIVIDAD VIGENTE.				
3	480 103 0301 02	N/A	22100354	**JAMON DE PECHUGA DE PAVO** REB DE 25 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), 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. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	4	10
4	480 103 0600 01	N/A	22100380	**SALCHICHA DE CERDO VIENA** 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), 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, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE..	K	N/A	260	650
5	480 103 0700 01	N/A	22100380	**SALCHICHA DE PAVO VIENA** 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), 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. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES	K	N/A	260	650
6	480 701 0300 01	N/A	22100386	**TOCINO** PAQUETE DE 1000 G, EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	K	N/A	120	300

SUBGRUPO 1F FRUTAS Y VERDURAS

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima

	Servicios Médicos Integrales)							
1	480 301 0502 00	N/A	22100093	**CIRUELA ROJA** HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	360	900
2	480301 0503 00	N/A	22100093	**CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL	K	N/A	132	330
3	480 301 0600 00	N/A	22100114	**DURAZNO** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.	K	N/A	280	700
4	480 301 0900 00	N/A	22100148	**GUANABANA.** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG.	K	N/A	4	10
5	480 301 1000 00	N/A	22100149	**GUAYABA** A GRANEL POR KILOGRAMOS ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO	K	N/A	1840	4600
6	480 301 1100 00	N/A	22100167	**JICAMA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	120	300
7	480 301 1201 00	N/A	22100187	**LIMA AGRIA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	140	350
8	480 301 1302 00	N/A	22100188	**LIMON SIN SEMILLA (PERSA)** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE	K	N/A	320	800
9	480 301 1602 00	N/A	22100196	**TANGERINA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG.	K	N/A	840	2100
10	480 301 1603 00	N/A	22100196	**MANDARINA CRIOLLA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG.	K	N/A	1200	3000
11	480 301 1701 00	N/A	22100197	**MANGO ATAULFO** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG.	K	N/A	200	500
12	480 301 1803 00	N/A	22100200	**MANZANA STARKING** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.	K	N/A	1000	2500
13	480 301 1901 00	N/A	22100203	**MELON CHINO** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	3200	8000
14	480 301 1902 00	N/A	22100203	**MELON VALENCIANO** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	5600	14000
15	480 301 2000 00	N/A	22100211	**NARANJA PARA JUGO** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	4000	10000
16	480 301 2001 00	N/A	22100211	**NARANJA AGRIA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	1640	4100
17	480 301 2101 00	N/A	22100218	**PAPAYA AMARILLA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	7600	19000

18	480 301 2202 00	N/A	22100223	**PERA MANTEQUILLA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.	K	N/A	1640	4100
19	480 301 2300 00	N/A	22100200	**PERON** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 PORCIENTO ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.	K	N/A	3200	8000
20	480 301 2400 00	N/A	22100233	**PIÑA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	240	600
21	480 301 2501 00	N/A	22100235	**PLATANO DOMINICO** GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE	K	N/A	28	70
22	480 301 2502 00	N/A	22100235	**PLATANO MACHO** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS GRANEL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE	K	N/A	560	1400
23	480 301 2505 00	N/A	22100235	**PLATANO TABASCO** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE	K	N/A	12400	31000
24	480 301 2600 00	N/A	22100253	**SANDIA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	10400	26000
25	480 301 2800 00	N/A	22100265	T**ORONJA** A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.	K	N/A	1880	4700
26	480 301 3003 00	N/A	22100270	**UVA 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.	K	N/A	240	600
27	480 301 3004 00	N/A	22100270	**UVA PROCESADA DESHIDRATADA** .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	K	N/A	24	60
28	480 302 0100 00	N/A	22100010	**ACELGA**. 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	K	N/A	40	100
29	480 302 0202 00	N/A	22100012	**AGUACATE HASS** 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.	K	N/A	40	100
30	480 302 0300 00	N/A	22100022	**APIO** 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.	K	N/A	60	150

31	480 302 0400 00	N/A	22100034	**BETABE**L 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.	K	N/A	260	650
32	480 302 0500 00	N/A	22100035	**BROCOLI** FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOs,. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS POR PESO EN KILOGRAMOS,	K	N/A	1000	2500
33	480 302 0601 00	N/A	22100045	**CALABACITA CRIOLLA** A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE	K	N/A	280	700
34	480 302 0602 00	N/A	22100045	**CALABACITA ITALIANA** A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE	K	N/A	1720	4300
35	480 302 0802 00	N/A	22100051	**CAMOTE BLANCO** A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE	K	N/A	20	50
36	480 302 0901 00	N/A	22100075	**CEBOLLA BLANCA** 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.	K	N/A	3280	8200
37	480 302 0903 00	N/A	22100075	**CEBOLLA MORADA** 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	K	N/A	60	150
38	480 302 1003 00	N/A	22100315	**CHAMPIÑON ENVASADO**, ENVASADO REBANADO EN LATA DE 2800 G.	K	N/A	360	900
39	480 302 1102 00	N/A	22100083	**CHAYOTE SIN ESPINAS** A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G ± 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR	K	N/A	3600	9000
40	480 302 1201 00	N/A	22100085	**CHICHARO LIMPIO** EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK.	K	N/A	8	20
41	480 302 1406 00	N/A	23100029	**CHILE HABANERO** 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	K	N/A	20	50
42	480 302 1408 00	N/A	23100029	**CHILE LARGO O GÜERO** 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	K	N/A	40	100
43	480 302 1409 00	N/A	23100029	**CHILE POBLANO** 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	K	N/A	112	280

44	480 302 1501 00	N/A	23100029	**CHILE SECO ANCHO** 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.	K	N/A	4	10
45	480 302 1502 00	N/A	23100029	**CHILE SECO ARBOL** 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	K	N/A	2	5
46	480 302 1505 00	N/A	23100029	**CHILE SECO GUAJILLO** 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	K	N/A	8	20
47	480 302 1508 00	N/A	23100029	**CHILE SECO PASILLA** 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	K	N/A	2	5
48	480 302 1701 00	N/A	23100029	**COL BLANCA**. 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.	K	N/A	100	250
49	480 302 1702 00	N/A	23100029	**COL MORADA**. 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.	K	N/A	2	5
50	480 302 1801 00	N/A	22100334	**COLIFLOR FRESCA**. 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.	K	N/A	8	20
51	480 302 1900 00	N/A	22100115	**EJOTE** 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	K	N/A	40	100
52	480 302 2001 00	N/A	22100194	**ELOTE FRESCO ENTERO** 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.	K	N/A	400	1000
53	480 302 2101 00	N/A	22100120	**ESPINACA FRESCA** 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.	K	N/A	200	500

54	480 302 2402 00	N/A	22100263	**JITOMATE GUAJE O GUAJITO** 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.	K	N/A	6000	15000
55	480 302 2502 00	N/A	22100181	**LECHUGA ROMANA**. 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.	K	N/A	1880	4700
56	480 302 2600 01	N/A	22100324	**MOLE NEGRO EN PASTA**. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.	K	N/A	28	70
57	480 302 2601 01	N/A	22100324	**MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA** .ENVASE DE PLASTICO DE MARCA REGISTRADA.	K	N/A	148	370
58	480 302 2602 01	N/A	22100324	**MOLE VERDE EN PASTA**. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.	K	N/A	4	10
59	480 302 2800 00	N/A	22200019	**NOPAL** 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.	K	N/A	200	500
60	480 302 2902 00	N/A	22100217	**PAPA BLANCA** 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.	K	N/A	4000	10000
61	480 302 3000 00	N/A	22100366	**PEPINO** 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	K	N/A	280	700
62	480 302 3100 00	N/A	22100366	**PIMIENTO MORRON** 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.	K	N/A	920	2300
63	480 302 3200 00	N/A	22100375	**PORO** 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	K	N/A	68	170
64	480 302 3401 00	N/A	22100244	**RABANO CHICO** 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	K	N/A	68	170
65	480 302 3600 00	N/A	22100264	**TOMATE VERDE** 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	K	N/A	840	2100

				BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.				
66	480 302 3900 00	N/A	22100277	**ZANAHORIA** 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.	K	N/A	4800	12000
67	480 303 0102 00	N/A	22100348	**GERMINADO DE SOYA** A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO , DE TAMAÑO ADECUADO.	K	N/A	4	10
68	480 704 0100 00	N/A	23100006	**ACEITUNA VERDE CON SEMILLA** EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO 500 GR + 50 ML ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	K	N/A	10	25
69	480 704 0200 00	N/A	23100006	**ALMENDRA TOSTADA SIN SAL** A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.	K	N/A	6	15
70	480 704 0300 00	N/A	22100036	**CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA** 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.	K	N/A	2	5
71	480 704 0400 00	N/A	22100036	**NUEZ SIN CÁSCARA** A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE -PLASTICO O MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.	K	N/A	10	25
72	480 802 0100 00	N/A	22100291	**AJO EN BULBO** A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA.	K	N/A	92	230
73	480 802 0400 00	N/A	22100052	**CANELA EN RAJA** 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.	K	N/A	80	200
74	480 802 0401 00	N/A	22100052	**CANELA MOLIDA** ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA..	K	N/A	2.8	7
75	480 802 0500 01	N/A	23100091	**CLAVO ENTERO** A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO.	K	N/A	1.2	3
76	480 802 0600 01	N/A	22100101	**COMINO ENTERO** A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO, EN BOLSA DE POLIESTIRENO.	K	N/A	1.2	3
77	480 802 1100 00	N/A	22100212	**NUEZ MOSCADA** MOLIDA ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO O EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, DE 60 G ± 10 G, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	K	N/A	1.2	3
78	480 802 0800 02	N/A	23100097	**OREGANO EN HOJA** HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS	K	N/A	6.4	16
79	480 802 0901 02	N/A	22100232	**PIMIENTA NEGRA MOLIDA** A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRAMOS	K	N/A	46	115
80	480 805 0100 00	N/A	22100092	**CILANTRO** A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA.	K	N/A	40	100
81	480 805 0200 00	N/A	22100343	**EPAZOTE** A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA.	K	N/A	24	60
82	480 805 0301 00	N/A	57800058	**LAUREL** A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA	K	N/A	6	15

83	480 805 0500 00	N/A	22100235	**HOJA DE PLATANO** FRESCAS, A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MAZOS QUE CONTIENEN VARIAS HOJAS DOBLADAS.	K	N/A	20	50
84	480 805 0600 00	N/A	22100367	**PEREJIL** A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA.	K	N/A	20	50
85	480 806 0200 00	N/A	22100164	**FLOR DE JAMAICA** ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	K	N/A	120	300
86	480 806 0401 00	N/A	22100261	**TE DE LIMON ZACATE NATURAL** EN PRESENTACION INDIVIDUAL ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS	K	N/A	2	5
87	480 806 0500 00	N/A	22100261	**TE DE MANZANILLA NATURAL**, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA.	K	N/A	72	180
88	480 806 0501 00	N/A	22100261	**TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL** ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS.	K	N/A	2	5
89	480 806 0700 00	N/A	22100261	**TE DE YERBABUENA NATURAL** A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA.	K	N/A	36	90
90	480 809 0100 01	N/A	22100286	**ACHIOTE EN PASTA** EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G	K	N/A	80	200
91	480 809 0200 00	N/A	22100104	**CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO** FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G ± 50 G.	K	N/A	128	320

SUBGRUPO 1G PESCADO

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 104 0200 00	N/A	22100047	**CALAMAR FRESCO** PAQUETE DE 1 KG EN FRESCO A GRANEL CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EN BOLSA DE PLASTICO, TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO NETO, CONTENIDO NETO EN KG, LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.	K	N/A	160	150
2	480 106 0203 00	N/A	22100226	**CAZON EN FILETE**. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS , FILETES SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO SOBRE CAMA DE HIELO A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	K	N/A	180	700

3	480 106 0701 00	N/A	22100224	**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. 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, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, FECHA DE CADUCIDAD. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	1280	2300

SUBGRUPO 2A ABARROTES

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 106 0102 00	N/A	23800014	**ATUN EN AGUA**. 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	K	N/A	400	1000
2	480 201 0301 01	N/A	22100177	**LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA** ULTRAPASTEURIZADA TETRABRIK DE 500 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	L	N/A	2	5
3	480 302 1203 02	N/A	22100085	**CHICHARO PROCESADO ENVASADO** EN LATAS DE 500 G + 20 G.	K	N/A	52	130
4	480 302 1601 00	N/A	22100089	**CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA** CON CAPACIDAD DE 215 G .	K	N/A	16	40
5	480 302 1603 02	N/A	22100089	**CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS** EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50	K	N/A	80	200
6	480 302 2403 02	N/A	22100377	**JITOMATE PROCESADO EN PURE** EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.	K	N/A	60	150
7	480 302 2904 00	N/A	22100217	**PAPA PROCESADA DESHIDRATADA EN HOJUELAS** EN BRICK DE 1000 G CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO	K	N/A	12	30
8	480 302 3102 00	N/A	22100366	**PIMIENTO MORRON ENVASADO** FRASCO DE VIDRIO DE 400 G + 20 .	K	N/A	2	5
9	480 401 0400 00	N/A	23100088	**DULCE DE AMARANTO** INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO.	K	N/A	1.2	3
10	480 402 0200 00	N/A	22100023	**ARROZ PULIDO** EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G	K	N/A	2000	5000
11	480 402 0300 00	N/A	22100023	**CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO** LATA METALICA DE 270 G. + 30.	K	N/A	12	30

12	480 402 0400 00	N/A	22100023	**HARINA DE ARROZ** ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 500 G.	K	N/A	1.2	3
13	480 403 0200 00	N/A	22100028	**AVENA LAMINADA (HOJUELAS)** EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G.	K	N/A	80	200
14	480 403 0400 00	N/A	22100028	**CEREAL DE AVENA PRECOCIDO** LATA 270 G +30 G	K	N/A	12	30
15	480 404 0100 00	N/A	22200009	**CEBADA PERLA** EN BOLSA DE POLIETILENO, POLIESTIRENO O CELOFAN DE 500 G.	K	N/A	280	700
16	480 405 0101 00	N/A	22100154	**MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO** PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN BOLSAS DE POLIETILENO DEBIDAMENTE SELLADAS, CON CAPACIDAD DE 1000 G.	K	N/A	8	20
17	480 405 0300 00	N/A	22100154	**HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR**) CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G.	K	N/A	640	1600
18	480 405 0301 02	N/A	22100154	**HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES** CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G ± 10 G	K	N/A	20	50
19	480 405 0400 00	N/A	22100154	**HOJUELAS DE MAIZ** EN CAJA DE CARTON DE 500 G ± 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR.	K	N/A	100	250
20	480 406 0100 00	N/A	22100154	**TRIGO** A GRANEL POR PESO EN 1 KG .	K	N/A	32	80
21	480 406 0200 00	N/A	22100301	**BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA** CAJA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 37 G. + 25 G.	K	N/A	4	10
22	480 406 0500 02	N/A	22100128	**GALLETA DULCE SURTIDA** EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 600 G ±50 G	K	N/A	28	70
23	480 406 0600 01	N/A	22100128	**GALLETA INTEGRAL** BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 470 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G CADA UNO	K	N/A	152	380
24	480 406 0700 01	N/A	22100128	**GALLETA MARIA** BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G ± 50 G	K	N/A	1280	3200
25	480 406 0901 00	N/A	22100128	**GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL** BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G.	K	N/A	268	670
26	480 406 1100 00	N/A	22100156	**HARINA DE TRIGO** BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G.	K	N/A	380	950
27	480 406 2600 00	N/A	22100219	**PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITOS)**DE CELOFAN DE 200 G + 50	K	N/A	160	400
28	480 406 2601 00	N/A	22100219	**PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO)** BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50	K	N/A	108	270
29	480 406 2602 00	N/A	22100219	**PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRA)** BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50	K	N/A	28	70
30	480 406 2606 00	N/A	22100219	**PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI)** BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50	K	N/A	220	550
31	480 501 0200 00	N/A	22100124	**FRIJOL BAYO** A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G.	K	N/A	60	150
32	480 501 0600 00	N/A	22100124	**FRIJOL NEGRO** A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G.	K	N/A	800	2000
33	480 502 0100 00	N/A	22100141	**GARBANZO** BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G	K	N/A	20	50
34	480 504 0100 01	N/A	22100184	**LENTEJA** BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G.	K	N/A	48	120

35	480 601 0100 01	N/A	22100029	**AZUCAR MORENO** EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G ..	K	N/A	1600	4000
36	480 601 0200 00	N/A	22100029	**AZUCAR REFINADO** A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G.	K	N/A	400	1000
37	480 604 0100 00	N/A	22100091	**CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR** EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G + 50 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.	K	N/A	28	70
38	480 606 0100 00	N/A	22100043	**CAJETA** EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML ± 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	L	N/A	20	50
39	480 607 0100 00	N/A	22100059	**CARAMELOS MACIZOS** A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTOS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	K	N/A	10	25
40	480 607 0400 00	N/A	22100059	**GOMITAS DE DULCE** A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	K	N/A	6	15
41	480 607 0500 00	N/A	22100059	**MALVAVISCOS** A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	K	N/A	8	20
42	480 607 0600 00	N/A	22100036	**PALANQUETA DE CACAHUATE** POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO	K	N/A	8	20
43	480 607 0800 00	N/A	22100059	**PALETAS DE DULCE** 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	K	N/A	6	15
44	480 608 0100 00	N/A	22100114	**DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR** LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA	K	N/A	140	350
45	480 608 0501 01	N/A	22100233	**PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR** LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA.	K	N/A	40	100
46	480 609 0100 02	N/A	22100142	**POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA** BOLSA DE POLIPROPILENO DE 700 G + 50 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	K	N/A	600	1500
47	480 609 0101 00	N/A	22100142	**POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS** PAQUETE O SOBRE DE 25 G ± 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML.	K	N/A	60	150
48	480 609 0200 02	N/A	22100142	**POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL** BOLSA DE POLIPROPILENO DE 700 G. + 50 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	K	N/A	10	25
49	480 610 0100 00	N/A	22100300	**ATE DE FRUTAS** LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 700 G.	K	N/A	360	900
50	480 610 0300 01	N/A	22100361	**MERMELADA DE FRESA**. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 1200 + 30 G..	K	N/A	10	25
51	480 610 0301 00	N/A	22100361	**MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL** EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO	K	N/A	72	180

52	480 611010003	N/A	22100206	**MIEL DE ABEJA** EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 750 G ± 50 G.	K	N/A	14	35
53	480 611 0200 00	N/A	25301491	**MIEL DE MAIZ**. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML.	L	N/A	2	5
54	480 611 0201 00	N/A	25301491	**MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE**. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML ± 50 ML	L	N/A	8	20
55	480 701 0200 00	N/A	22100199	**MANTEQUILLA SIN SAL** 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.	K	N/A	20	50
56	480 701 0201 00	N/A	22100199	**MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL (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.	K	N/A	40	100
57	480 702 0102 00	N/A	22100005	**ACEITE DE CARTAMO** ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO	L	N/A	1200	3000
58	480 702 0105 03	N/A	22100283	**ACEITE DE OLIVA** 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.	L	N/A	2.8	7
59	480 702 0300 02	N/A	22100202	**MARGARINA SIN SAL** PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	K	N/A	160	400
60	480 703 0100 05	N/A	22100360	**MAYONESA** EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 1000 G	K	N/A	380	950
61	480 704 0301 00	N/A	22100036	**CREMA DE CACAHUATE** DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 450 G + 20	K	N/A	4	10
62	480 801 0100 00	N/A	24900009	**COLOR VEGETAL** HOSPITAL EN ACUARRESINA (LIQUIDO) ENVASADO EN FRASCO DE PLASTICO Y PET, DE 15 ML ± 5 ML , MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	L	N/A	0.8	2
63	480 803 0101 00	N/A	22100271	**SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA** HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML ± 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	L	N/A	180	450
64	480 804 0100 00	N/A	21000293	**GRENETINA EN POLVO**. 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.	K	N/A	2	5
65	480 806 0101 00	N/A	22100039	**CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO** EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	K	N/A	192	480
66	480 806 0102 00	N/A	22100040	**CAFE PURO SOLUBLE** EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G ± 50 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA	K	N/A	14	35
67	480 807 0100 00	N/A	22100374	**POLVOS PARA HORNEAR** EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	K	N/A	18	45
68	480 808 0100 00	N/A	22100381	**SALSA INGLESA** EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	L	N/A	4	10

69	480 808 0200 00	N/A	22100250	**SAL REFINADA YODATADA** EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. EXTRAÑOS.	K	N/A	340	850
70	480 808 0201 00	N/A	22100250	**SAL REFINADA YODATADA EN PRESENTACION INDIVIDUAL** PAQUETE DE 1000 SOBRES INDIVIDUALES CADA SOBRE DE 1G.	K	N/A	10	25
71	480 808 0300 00	N/A	22100389	**VINAGRE DE FRUTAS** EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION.	L	N/A	80	200
72	480 809 0300 00	N/A	22100364	**MOSTAZA PREPARADA** EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G ± 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	K	N/A	24	60
73	480 809 0400 00	N/A	22100311	**SALSA DE TOMATE CATSUP** BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G ± 100 G .	K	N/A	60	150

Subgrupo 2B LECHES

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 201 0101 01	N/A	22100179	**LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA**. ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML.	L	N/A	80	200
2	480 201 0200 00	N/A	22100179	**LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA** ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	L	N/A	240	600
3	480 201 0300 02	N/A	22100176	**LECHE ENTERA EN POLVO**. LATA DE 1000 G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	K	N/A	20	50
4	480 201 0303 00	N/A	22100179	**LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA** TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD	L	N/A	20	50
5	480 201 0400 00	N/A	22100179	**LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA** TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	L	N/A	12000	30000

Subgrupo 2C JUGOS Y CONCENTRADOS

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480602010100	N/A	22100168	**BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE FRESA** BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML.	L	N/A	40	100
2	480 602 010700	N/A	22100168	**BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA** BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML.	L	N/A	2480	6200
3	480 602 010701	N/A	22100168	**BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA** BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML	L	N/A	40	100
4	480 602 011100	N/A	22100168	**BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA**. PET DE 500 ML O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML.	L	N/A	1320	3300
5	480 602 030300	N/A	22100165	**CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO** EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML.	L	N/A	1000	2500
6	480 602 030400	N/A	22100165	**CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO** EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML	L	N/A	40	100
7	480 602 030500	N/A	22100165	**CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO** EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML.	L	N/A	800	2000
8	480 602 080200	N/A	22100165	**JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO** EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML	L	N/A	200	

Subgrupo 3A PANES FRESCOS

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 406 120000	N/A	22100216	**PAN BLANCO** POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.	K	N/A	6000	15000
2	480 406 210001	N/A	22100216	**PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA** POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA	K	N/A	5800	14500
3	480 406 240000	N/A	22100220	**PASTEL** A GRANEL 1 KILOGRAMO, ENVUELTO CON TIRAS DE CARTON Y PAPEL.	K	N/A	108	270

Subgrupo 3B PAN INDUSTRIALIZADO

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 406 1300 01	N/A	22100216	**PAN BLANCO DE CAJA** BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G	K	N/A	2000	5000
2	480 406 1400 00	N/A	22100216	**PAN BOLLO** BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS).	K	N/A	180	450
3	480 406 1500 00	N/A	22100216	**PAN INTEGRAL DE CAJA** EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBANADAS	K	N/A	880	2200
4	480 406 1700 00	N/A	22100216	**PAN MEDIAS NOCHES** BOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). ACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	K	N/A	120	300
5	480 406 1800 01	N/A	22100341	**PAN MOLIDO** BOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 210 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	K	N/A	180	450
6	480 406 2000 00	N/A	22100216	**PAN TOSTADO DE CAJA** DE 210 (14 REBANADAS).	K	N/A	20	50
7	480 406 2800 00	N/A	22100266	**TORTILLA DE HARINA DE TRIGO** BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (20 PIEZAS).	K	N/A	240	600
8	480 406 2900 01	N/A	22100266	**TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL** BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G + 100 G (20 PIEZAS).	K	N/A	640	1600

Subgrupo 3C TORTILLAS DE MAÍZ Y MASA

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 405 0500 00	N/A	22100267	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA) EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G.	K	N/A	60	150
2	480 405 0600 00	N/A	22100267	TORTILLA DE MAIZ A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G.	K	N/A	6000	15000

Subgrupo 4A HELADO

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480 603 0100 00	N/A	22100351	**HELADO DE SABORES**. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	L	N/A	180	450

2	480 603 0200 00	N/A	22100351	**NIEVE DE SABORES** POR LITRO ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD	L	N/A	20	50

Subgrupo 4B HIELO PARA CONSUMO HUMANO

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	N/A	N/A	22100158	HIELO PARA CONSUMO HUMANO BOLSA DE 5 KG	Bolsa	N/A	1,080	2,700

Subgrupo 5A AGUA PURIFICADA ENVASADA

Partida	CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Autorización PAC	Clave CUCOP	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas	unidad de medida	equipos, consumibles y accesorios asociados	Cantidad mínima	Cantidad máxima
1	480901010000	N/A	22100011	**AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 MILILITROS** BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACION NUTRIMENTAL, CARACTERISTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.	L	N/A	400	1,000
2	480901010100	N/A	22100011	**AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS** BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACION NUTRIMENTAL, CARACTERISTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.	L	N/A	40	100

**** NOTA:**
LAS CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS ESPECIFICADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON UNICAMENTE REFERENCIALES, PARA EFECTOS COMPARATIVOS EN EL ANALISIS DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS Y

ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS; LOS CONTRATOS QUE SE ELABOREN Y FORMALICEN SERÁN POR LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS INDICADOS EN LOS DICTAMENES PRESUPUESTALES

Las especificaciones y requisitos de los bienes objeto del presente requerimiento de compra, se encuentran debidamente descritos en el Anexo "Cédulas de Descripción de Artículo". Los bienes deberán entregarse a entera satisfacción del Instituto,

b) En caso de que se requieran pruebas, deberá indicar el método de evaluación y el resultado mínimo que debe obtenerse al ejecutar las pruebas, si se requiere verificar el cumplimiento de las especificaciones solicitadas de acuerdo con la LIC, cuando ésta resulte aplicable, dicha comprobación será elaborada por el Área Técnica.
No aplica

En el caso de insumos para la salud, las piezas requeridas para prueba de la CCILE deberán entregarse dentro del plazo que ésta establezca y serán con cargo al proveedor, lo cual estará previsto en la convocatoria del procedimiento de contratación.

No aplica

c) En aquellos casos en que el Área Requirente modifique la especificación técnica de algún bien que no se encuentre regulado por el Compendio Nacional de Insumos para la Salud expedido por el Consejo de Salubridad General, el Cuadro Básico y Catálogo de Instrumental y Equipo Médico emitidos por la Comisión Interinstitucional del Cuadro Básico y Catálogo de Insumos del Sector Salud y el CBI respecto de las especificaciones estipuladas para ese mismo bien en el ejercicio anterior, deberá acompañar a su requisición, un dictamen mediante el cual el Área Técnica acredite que con ello no se limita la libre participación, concurrencia y competencia económica.

No aplica

d) En aquellos casos en que el Área Requirente, modifique las especificaciones técnicas de un bien respecto de las estipuladas en el ejercicio anterior, deberá presentar un dictamen en el que justifique que los requisitos contenidos en las especificaciones técnicas del bien, no limitan de ninguna forma la libre participación, concurrencia y competencia económica; dichos cambios deberán ser validados durante la etapa de la investigación de mercado con objeto de que los cambios efectuados no limiten la libre participación, concurrencia y competencia económica, y de ser el caso, los cambios deberán desprenderse de ésta.

No aplica

e) Normas: Oficial Mexicana, Estándar (antes Mexicana), Internacional, de Referencia o Especificación Técnica, que resulte aplicable a los bienes o servicios requeridos, conforme a la LIC con base en lo señalado en el numeral 4.28.4 de las presentes POBALINES y, en su caso, el Registro Sanitario correspondiente.

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACIÓN
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
	ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS. INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010,	Carta compromiso de que los productos ofertados cumplen con lo establecido en la NOM

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACIÓN
1A Carnes rojas 1B Carnes blancas 1E Embutidos	CARNES FRESCAS	CONTAR CON CERTIFICACION TIPO INSPECCION FEDERAL TIF NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Certificado tipo inspección federal TIF Para el grupo 1E: Carta compromiso de que los productos ofertados cumplen con lo establecido en la NOM Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-242-SSA1-2009 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACIÓN
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-213-SSA1-2018 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
3C. Tortillas de maíz y masa	MASA Y TORTILLA	NOM-187-SSA1/SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
1D. Huevo	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-2016 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACIÓN
1C. Derivados lácteos 2B. Leches	LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	NOM-243-SSA1-2010 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
1F. Frutas y vegetales	FRUTAS Y VEGETALES	Los productos deberán cumplir con los criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de *CUADROS BÁSICOS*, renglón *ALIMENTOS*. NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
2A. Abarrotes	ABARROTES EN GENERAL	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACIÓN
2C. Jugos y concentrados de frutas	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009 NOM-251-SSA1-2009 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
3A. Pan fresco	PAN FRESCO	NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
3B. Pan industrializado	PAN INDUSTRIALIZADO	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACIÓN
4A. Helado	HELADOS	NOM-036-SSA1-1993 NOM-251-SSA1-2009 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
4B Hielo para consumo humano	HIELO PARA CONSUMO HUMANO	NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
5A Agua purificada envasada	AGUA PURIFICADA ENVASADA	NOM 201-SSA1-2015	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

Términos y condiciones

Incluirán lo que se señala a continuación, en el orden que se indica, según sea el caso:

a) Vigencia de la contratación y ejercicio presupuestal al que corresponda.

A partir de la notificación del fallo al 31 de diciembre de 2025

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

Los bienes deberán ser entregados en el área de almacén de víveres del **Departamento de Nutrición y Dietética**, ubicado en la Calle 41 x 34 #439 Ex terrenos el Fénix, en la Ciudad de Mérida, Yucatán, de conformidad con lo solicitado en la orden de compra de acuerdo a los siguientes horarios:

Subgrupo	Descripción	Horario
1A 1B 1F 1G	Carnes rojas Carnes blancas Frutas y vegetales Pescados	De Lunes a Domingo y días festivos De 6:00 a.m. a 7:30 a.m.
1C 1D 1E	Derivados lácteos Huevos Embutidos	De Lunes a Domingo y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
2A	Abarrotes	Martes, Viernes y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
2B	Leche fluida	De Lunes a Domingo y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
2C	Jugos y concentrados de frutas	De Lunes a Domingo y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
3A	Panes frescos	De Lunes a Domingo y días festivos Desayunos y comidas: de 6:00 a.m. a 6:30 a.m. Cenas: de 12:30 pm a 13:30 pm.
3B	Panes industrializados y tortillas de harina	De Lunes a Domingo y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
3C	Tortillas de maíz y masa	De Lunes a Domingo y días festivos De 09:00 a.m. a 10:00 a.m.
4A	Helado	De Lunes a Domingo y días festivos De 09:00 a.m. a 10:00 a.m.
4B	Hielo para consumo humano	Lunes, Jueves y días festivos De 8:00 a.m. a 12:00 p.m.
5A	Agua purificada envasada	Lunes, Jueves y días festivos De 8:00 a.m. a 10:00 a.m..

Los proveedores deberán contar con un establecimiento en la ciudad de Mérida o su zona metropolitana, con línea telefónica fija y personal para la atención de los contratos.

Para la solicitud de bienes (alimentos y bebidas), el Departamento de Nutrición y Dietética entregará Órdenes de Compra, por clave/subgrupo de alimentos, en original y copia, estas serán emitidas con una anticipación de 3 (tres) días naturales.

Las órdenes de compra podrán ser transmitida vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por el Departamento de Nutrición y Dietética, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibido por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte del Departamento de Nutrición y Dietética, 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.

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá solicitar la entrega extraordinaria de bienes (alimentos y bebidas) mediante una solicitud que será emitida con una anticipación de 1 (un) día natural, esta podrá ser vía telefónica o por correo electrónico.

Para las solicitudes extraordinarias, el Departamento de Nutrición establecerá la fecha de entrega de los bienes.

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá realizar cancelaciones de productos solicitados en caso necesario, esta podrá ser vía telefónica o por correo electrónico con una anticipación de 1 (un) día natural.
El proveedor que resulte ganador en el proceso de licitación deberá entregar al inicio del contrato, la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes que contenga: Nombre completo, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y características de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto. La relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes deberá actualizarse de manera mensual

Los bienes deberán ser transportados en vehículos cerrados modelo 2015 o más reciente, diseñados e identificados para uso exclusivo de transporte de alimentos.

Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. Los productos que se transportan fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.

Todos los procedimientos de manipulación durante el transporte, deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto. Si se utiliza hielo en contacto con el producto, éste debe ser apto para consumo humano. Los vehículos que cuentan con sistema de refrigeración, deben ser sometidos a revisión periódica del equipo con el fin de que su funcionamiento garantice que las temperaturas requeridas para la buena conservación de los productos, sean las adecuadas.

Los vehículos mediante los cuales los proveedores suministren los alimentos objeto de la presente licitación deberán ser utilizados para el transporte por subgrupo, por lo que no se permitirá llevar en un mismo vehículo alimentos de diferentes subgrupos, con excepción de los subgrupos 1A, 1B, 1C, 1D, y 1E que si pueden ser transportados en el mismo vehículo, y los subgrupos 2A, 2B y 2C y 5A que igualmente pueden ser transportados en un mismo vehículo y los subgrupos 3A, 3B y 3C que también pueden ser transportados en un mismo vehículo. No se permite mezclar alimentos entre los grupos 1, 2 y 3 en el proceso de transportación. Los subgrupos 1F y 1G se deben transportar siempre de manera individual e independiente.

Los grupos 1A, 1B, 1C, 1E, 1G, 4A y 4B deben ser transportados en vehículos con sistema de refrigeración para garantizar su conservación

Para los bienes de los subgrupos 1A, 1B, 4A y 4B el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, nevera o congeladora nueva (según lo indique el responsable del área de almacén de víveres), de acuerdo al volumen de entrega, por cada subgrupo adjudicado, en comodato, a fin de garantizar las condiciones para la conservación de los alimentos. Dicho(s) equipo(s) será devuelto al término de la vigencia del contrato. Los equipos deben de contar con termómetro integrado para vigilar la adecuada conservación de los alimentos

Para los grupos 1C, 1E, 1F el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, nevera(s) frigorífica(s) nueva(s), de acuerdo al volumen de entrega, por cada subgrupo adjudicado, en comodato, la que será devuelta al término de la vigencia del contrato. Los equipos deben de contar con cerradura y con termómetro integrado para vigilar la adecuada conservación de los alimentos

Para los bienes del grupo 2A, el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, un lector de código de barras inalámbrico que incluya programa de inventario para su instalación en equipo de cómputo del almacén de víveres, en comodato, mismo que será devuelto al término de la vigencia del contrato.

El proveedor realizará los mantenimientos preventivos y correctivos que requieran la(s) nevera(s) frigorífica(s) y/o congeladora(s) para almacenaje y conservación dadas en comodato sin costo alguno para el Instituto y sin afectar el suministro de víveres que requiera el Departamento de Nutrición y Dietética.

En caso de avería del equipo de refrigeración proporcionado, se comunicará al proveedor vía telefónica o correo electrónico al proveedor quien deberá reparar y/o canjear dicho equipo por uno en óptimas condiciones en un plazo no mayor a 48 hrs. para garantizar la buena conservación de sus productos.

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que resulten por falta de mantenimiento y/o reposición de los equipos de refrigeración en resguardo.

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en la tabla "**"Lineamiento para la selección y recepción de alimentos"** a revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican

"Lineamiento para la selección y recepción de alimentos"

Alimento	Atributos	Recibir	Rechazar
Quesos frescos o queso madurados	Color	Uniforme	Anormal
	Olor	Característico	Con olores extraños. Contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío. Fecha de caducidad vigente	Que no sea de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad o vencida
Mantequilla		Característico	Anormal
	Olor	Característico	Rancio
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4º C	A más de 4º C
	Procedencia	Elaborado a base de leche. Fecha de caducidad	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la

		vigente	envoltura o estar vencida
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
	Olor	Característico	Mal olor
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, revisar escala de maduración, estación de año, considerar fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar su magullamiento	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor
	Temperatura	Máximo 4º C	A más de 4º C
Carnes frescas	Color	Característico. Res rojo brillante, cordero rojo, cerdo rosa pálido, grasa de origen animal blanca o ligeramente amarilla	No característico. Verdosa o café obscuro, descolorida en el tejido elástico
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa pegajosa o con lama
	Temperatura	Máximo de 4º C. Fecha de caducidad vigente. Etiquetado, marca y gramaje	Fecha de caducidad vigente. Sin etiqueta de marca correspondiente
	Olor	Característico	Mal olor
Aves		Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratado con restos de vísceras y hiel
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas, carne blanda, con canutos y/o pegajosa bajo las alas o la piel
	Olor	Característico	Anormal, putrefacto o rancio
	Temperatura	Refrigerados: 4º C	Refrigerados a más de 4º C
	Entrega	Empaques íntegros, en bolsas de plástico sin rebasar más de 5 kilos	Empaques con rasgaduras
Menudencias de pollo		Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando las vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne, restos de excremento
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Olor	Característico	Desagradable
	Apariencia	Frescas	Congelados
Pescados		Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos	Agallas secas, grises o verdosas, ojos secos con bordes rojos, opacos y hundidos
	Textura	Carne y estómago firme, elástica sin presencia de quemaduras en el	Carne flácida

		estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos	
	Olor	Característico , ligero	Agrio o amoniacal, putrefacto
	Temperatura	Refrigerados: Máxima 0º C, que garantice su conservación Congelados : en bolsas de polietileno a menos de 18º C y sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4º C Congelados que cumpla la temperatura y que presente signos de descongelación
	Color	Agallas rojo brillante	Gris o verde en agallas
Moluscos		Característico	No característico
	Textura	Firme	Viscosa
	Olor	Característico	Putrefacto o amoniaco
	Apariencia	Brillante	Mate
	Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto	Conchas abiertas, que no cierran al tacto
Crustáceos		Característico	Color no característico , verdoso
	Textura	Firme	No característico
	Olor	Característico al marisco	Flácida
	Apariencia	Articulaciones firmes	Putrefacto o amoniacal articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas obscuras entre las articulaciones
Alimentos congelados	Temperatura	Menos de 18º C	Con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración. Vencimiento de fecha de caducidad, latas golpeadas
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
	Panes,	Envases limpios en buen	Que presenten mohos y coloración no

	galletas y tortillas	estado.	propia del producto. Sin etiqueta, información y sin fecha de caducidad.
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida
Leche	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente.	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida con escurrimiento y abombada.
	Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado.	Envases sucios o en mal estado
	Olor	Característico fresco	Mal olor
Agua purificada envasada	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque perforado, roto, vencimiento de fecha de caducidad
	Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado.	Envases sucios o en mal estado

El personal responsable de la entrega de los bienes en la Unidad Médica de Alta Especialidad deberá contar con gafete de identificación con fotografía y uniforme de la empresa.

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la marca ofertada, o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 48 (cuarenta y ocho) horas después de la recepción. Para el subgrupo 2A Abarrotes el período será de 20 (veinte) 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 subgrupo 3A Pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El periodo mínimo de caducidad de los alimentos a entregar debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

Grupo	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
1	1A Carnes rojas	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	1B Carnes blancas	
	1C Derivados lácteos	10 días
	1D Huevo	15 días
	1E Embutidos	15 días
	1F Frutas y Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	1G Pescado	Se evalúan las características fisicoquímicas
2	2A Abarrotes	2 meses
	2B Leche fluida ultrapasteurizada	2 meses
	2C Jugos y concentrados de frutas	3 meses
3	3A Pan fresco	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	3B Pan industrializado	10 días
	3C Tortillas de maíz	Se evalúan las características fisicoquímicas al

		momento de recibir
4	4A Helado	10 días
	4B Hielo	2 meses

El personal asignado al área de almacén será el encargado de verificar la recepción de los víveres o quien así designe la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.
Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, el proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

h) Marca Comercial
i) Nombre Genérico y Específico
j) Fecha de Fabricación y Caducidad
k) Fecha de rebanado o corte
l) Peso Neto

El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del art. 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.

El Departamento de Nutrición y Dietética devolverá los alimentos que entregue y distribuya el proveedor cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

- No reúnan los criterios de calidad establecidos en el "Cuadro de Alimentos" del Instituto Mexicano del Seguro Social
- No cumplan con el "Lineamiento para la selección y recepción de alimentos"
- No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.
- Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).
- Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.
- No se encuentren incluidos en la orden de compra.
- Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser cambiados por nuevos bienes en un plazo máximo de 2 horas a partir del reporte. En el supuesto de que el licitante adjudicado no retire los productos en el plazo convenido, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por el Instituto

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

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

En caso de que por causas imputables a una situación de inestabilidad del mercado de alimentos, a accidentes meteorológicos o a contingencias fitosanitarias, por los cuales el proveedor no pueda entregar las marcas ofertadas, éste deberá presentar un escrito donde sustente el motivo de la inconsistencia y las marcas por las cuales se sustituyen, las cuales deben ser de igual o mayor calidad a las marcas asignadas, la aceptación del producto será a satisfacción de los Departamentos de nutrición.

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

La licitación contempla una sola fuente de abastecimiento por cada subgrupo del requerimiento solicitado por el Departamento de Nutrición y Dietética.

No se considerarán las proposiciones cuando la cantidad de los bienes ofertados por partida o subgrupo sea menor al total solicitado por el Departamento de Nutrición y Dietética

Los productos a ofertar deberán apegarse a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el Cuadro de Alimentos del Instituto Mexicano del Seguro Social

El tipo de evaluación a requerir por esta UMAE Yucatán será la binaria, debido a que deberán entregar en las propuestas productos que cumplan con la descripción del cuadro básico.

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

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
1	1A. Carnes Rojas 1B. Carnes Blancas	• Copia simple de la constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) en la cual se acredite que la actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. • Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Copia de la factura del equipo de refrigeración del vehículo. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking. Destinado para el trasporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	1C. Derivados lácteos	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		laboratorio. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Copia de la factura del equipo de refrigeración del vehículo. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos y, en su caso, de los equipos de refrigeración o Thermoking. Destinado para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	1D. Huevo	• Copia simple de la constancia expedida al establecimiento de origen con certificación Tipo Inspección Federal (TIF). • Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente.

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		• Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	1E. Embutidos	• Copia simple de la constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) en donde procesan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos) • Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Copia de la factura del equipo de refrigeración del vehículo. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio. • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	1F. Frutas y vegetales	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Muestra de producto por cada partida ofertada • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. En el caso de vehículos con Thermoking deberán presentar además la copia de la factura del equipo de refrigeración. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos y, en su caso, de los equipos de refrigeración o Thermoking. Destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	1G. Pescado	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Copia de la factura del equipo de refrigeración del vehículo. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking. Destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
2	2A. Abarrotes	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria.

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		(Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	2B. Leche	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio. • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	2C. Jugos y concentrados de frutas	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		comprobante de domicilio). • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio. • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
3	3A. Pan fresco	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	3B. Pan industrializado	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio. • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	3C. Tortillas de maíz y masa	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud.

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		• Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio
4	4A Helado	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio
	4B Hielo para consumo humano	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte.

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas de víveres ofertados, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio
5	5A Agua purificada envasada	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2015 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio

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

Grupo	Subgrupo	Solicitud
1	1A Carnes rojas	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking destinado para el trasporte de los bienes
	1B Carnes blancas	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking destinado para el trasporte de los bienes
	1C Derivados lácteos	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking destinado para el trasporte de los bienes • Catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	1D Huevo	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes
	1E Embutidos	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking destinado para el trasporte de los bienes • Catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	1F Frutas y Vegetales	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking destinado para el trasporte de los bienes • Catálogo de productos del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	1G Pescado	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking destinado para el trasporte de los bienes

2	2A Abarrotes	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	2B Leche	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	2C Jugos y concentrados de frutas	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
3	3A Pan fresco	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes
	3B Pan industrializado	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	3C Tortillas de maíz	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes
4	4A Helado	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes y de los equipos de refrigeración o Thermoking
	4B Hielo para consumo humano	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking destinado para el trasporte de los bienes
5	5A Agua purificada envasada	• Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

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

No aplica

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

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá durante la vigencia del contrato realizar visitas de verificación a las instalaciones del proveedor a través del personal que designe el administrador del contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes

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

El Instituto aplicará una pena convencional por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega y distribución de los bienes hasta por el equivalente al 10%, sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el I.V.A., en cada uno de los supuestos siguientes:

c) 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 0.357% (cero punto trescientos cincuenta y siete por ciento) por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 10% (diez por ciento) sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, hasta las 13.30 horas.

d) 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 10% (diez por ciento), sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.

La pena convencional por atraso, se calculará por cada día de incumplimiento, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido en la presente convocatoria, que es del 10 % (diez por ciento) aplicado al valor de los bienes entregados con atraso, la que no deberá de ser mayor a la parte proporcional del importe de la garantía de cumplimiento de la partida/clave/grupo. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

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

El proveedor autorizará al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir al propio proveedor

DEDUCTIVAS

"EL INSTITUTO" aplicará una deductiva del 10% del valor de los bienes cuando:

- Sean entregados de manera parcial o deficiente.
- No se entreguen los bienes solicitados.

Se calcula hasta la fecha en que se cumpla la obligación, sin que pueda exceder el 10% de la garantía de cumplimiento que corresponda al monto total del contrato. Rebasado este se puede proceder a la recisión

PENAS CONTRACTUALES

"EL INSTITUTO" aplicará Penas contractuales del 10% del valor de los bienes entregados al Instituto, cuando no se cumpla con los requisitos de calidad.

En este caso además se considera pago en exceso, obligándose el proveedor a reintegro de las cantidades más los intereses correspondientes, conforme a la tasa establecida en la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales. Se computan por días naturales desde la fecha de realización del pago.

El proveedor autorizará al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar las penas convencionales, deductivas y penas contractuales sobre los pagos que deba cubrir al propio proveedor.

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

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la marca ofertada, o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 48 (cuarenta y ocho) horas después de la recepción. Para el subgrupo 2A Abarrotes el período será de 20 (veinte) 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 subgrupo 3A Pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción

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

- **Plazo para notificar al proveedor.**

No aplica

- **La existencia de consumibles y refacciones, en su caso.**

No aplica

- **Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.**

Los productos deben ser canjeados en un tiempo máximo de dos horas posteriores al reporte

- **Caducidad de los bienes.**

Grupo	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
1	1A Carnes rojas	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	1B Carnes blancas	
	1C Derivados lácteos	10 días
	1D Huevo	15 días
	1E Embutidos	15 días
	1F Frutas y Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	1G Pescado	Se evalúan las características fisicoquímicas
2	2A Abarrotes	2 meses
	2B Leche fluida ultrapasteurizada	2 meses
	2C Jugos y concentrados de frutas	3 meses

3	3A Pan fresco	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	3B Pan industrializado	10 días
	3C Tortillas de maíz	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
4	4A Helado	10 días
	4B Hielo para consumo humano	2 meses
5	5A Agua Purificada Envasada	

- **Centros de servicio (domicilios y horarios) y reporte técnico.**

No aplica

- **Periodo de garantía.**

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la marca ofertada, o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 48 (cuarenta y ocho) horas después de la recepción. Para el subgrupo 2A Abarrotes el período será de 20 (veinte) 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 subgrupo 3A Pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción

- **Tiempos máximos de reparación o atención de fallas.**

No habrá, se reemplazara por otro nuevo

- **Garantía de mano de obra y/o partes.**

No aplica

- **Mantenimientos correctivos y/o preventivos.**

De acuerdo al calendario de programación y a solicitud del Departamento de Nutrición, para el mantenimiento de los equipos en comodato

- **Porcentaje para requerir por concepto de garantía de cumplimiento en los términos del lineamiento 5.5.5 de estas POBALINES.**

El proveedor, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, en el tipo de moneda ofertada.
La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato únicamente podrá ser liberada mediante autorización que sea emitida por escrito, por parte del Instituto, previa verificación del Área Requirente y/o del Administrador del Contrato del cumplimiento de todas las obligaciones del proveedor establecidas en el contrato correspondiente.
Esta garantía deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 48 de la LAASSP.
Las obligaciones cuyo cumplimiento se garantiza son divisibles, por lo que dicha garantía se hará efectiva por el monto correspondiente de las obligaciones incumplidas, debido a las características, cantidad y destino de los bienes objeto de la contratación.

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

Lo pagos se realizaran en Moneda Nacional, Pesos Mexicanos. Serán pagos progresivos de acuerdo a lo establecidos en el Anexo Normatividad de pago de las cuentas contables

El proveedor deberá elaborar facturas por cada uno de los subgrupos incluidos en su contrato

"EL PROVEEDOR" *podrá optar por cobrar a través de factoraje o descuento electrónico conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo con el IMSS."*

"Para que ***"EL PROVEEDOR",*** *pueda celebrar contrato de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito a* ***"EL INSTITUTO"****, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada. El Administrador del Contrato, o en su caso, Titular del Área Requirente, deberá entregar los documentos sustantivos de dicha cesión al Departamento de Finanzas, 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".*

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

El área usuaria y el administrador de contrato realizarán la verificación y la congruencia del servicio por cada paciente de acuerdo al formato de subrogación solicitada por el médico y los reportes del servicio otorgado por el proveedor para el pago respectivo. Con los siguientes documentos:

e1. Original del formato subrogado (4-30-2/03) la cual deberá estar adecuadamente requisitada y firmada por: el médico solicitante del estudio, jefe de servicio del área clínica solicitante, jefe de servicio o en su ausencia del Jefe de División o Director Médico anexada con:

Vigencia de derechos.
o Copia de la cara frontal del carnet de afiliación.
o INE del paciente. En caso de ser un paciente menor de 18 años se aceptará INE del tutor.
o Resultado del estudio solicitado.

2. Original y copia de la factura electrónica con los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique el servicio prestado, número de proveedor, número de contrato, número de fianza y denominación social de la afianzadora.

3. Concentrado de procedimientos realizados que contenga: Nombre del paciente, Número de seguridad social, descripción de estudio realizado, costo unitario sin IVA del estudio realizado, monto subtotal de todos los estudios y monto total de todos los estudios con IVA, Firmado por el Jefe de servicio de Radiología e Imagen.

4. Esta información (punto 1, 2 y 3) deberá también ser entregada en forma digital (PDF) al Administrador de contrato al entregarse la factura física**.**

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

No aplica

ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)

PUNTO 2.1

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

SUBGRUPO	MODELO	NUMERO DE VEHÍCULOS
1A. Carnes Rojas	2014 o >	Uno.
1B. Carnes Blancas	2014 o >	Uno.
1C. Derivados lácteos	2014 o >	Uno.
1D. Huevo	2014 o >	Uno.
1E. Embutidos	2014 o >	Uno.
1F. Frutas y vegetales	2014 o >	Uno.
1G. Pescado	2014 o >	Uno.
Los subgrupos 1A, 1B, 1C, 1D, y 1E podrán ser transportados en el mismo vehículo.		
2A. Abarrotes	2014 o >	Uno.
2B. Leche fluida ultrapasteurizada	2014 o >	Uno.
2C. Jugos y concentrados de frutas	2014 o >	Uno.
Los subgrupos 2A, 2B, 2C y 5A podrán ser transportados en un mismo vehículo.		
3A. Pan fresco	2014 o >	Uno.
3B. Pan industrializado	2014 o >	Uno.
3C. Tortillas de maíz	2014 o >	Uno.
4A. Helado	2014 o >	Uno
5A. Agua purificada envasada	2014 o >	Uno
Los subgrupos 3A, 3B y 3C podrán ser transportados en un mismo vehículo.		
No se permite mezclar alimentos entre los grupos 1, 2 y 3 en el proceso de transportación. Los subgrupos 1F, 1G y 4A se deben transportar siempre de manera individual e independiente		

Los bienes deberán ser transportados en vehículos cerrados modelo 2014 o más reciente, diseñados e identificados para uso exclusivo de transporte de alimentos.

Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. Los productos que se transportan fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.

Todos los procedimientos de manipulación durante el transporte, deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto. Si se utiliza hielo en contacto con el producto, éste debe ser apto para consumo humano. Los vehículos que cuentan con sistema de refrigeración, deben ser sometidos a revisión periódica del equipo con el fin de que su funcionamiento garantice que las temperaturas requeridas para la buena conservación de los productos, sean las adecuadas, deben contar con indicadores y registradores de temperatura.

Los vehículos mediante los cuales los proveedores suministren los alimentos objeto de la presente licitación deberán ser utilizados para el transporte por subgrupo, por lo que no se permitirá llevar en un mismo vehículo alimentos de diferentes subgrupos, con excepción de los subgrupos 1A, 1B, 1C, 1D, y 1E que si pueden ser transportados en el mismo vehículo, y los subgrupos 2A, 2B y 2C y 5A que igualmente pueden ser transportados en un mismo vehículo y los subgrupos 3A, 3B y 3C que también pueden ser transportados en un mismo vehículo. No se permite mezclar alimentos entre los grupos 1, 2 y 3 en el proceso de transportación.

Los subgrupos 1F y 1G se deben transportar siempre de manera individual e independiente.

Los grupos 1A, 1B, 1C, 1E, 1G, 4A y 4B deben ser transportados en vehículos con sistema de refrigeración para garantizar su conservación
Para los bienes de los subgrupos 1A, 1B, 4A y 4B el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, una nevera o congeladora nueva (según lo indique el responsable del área de almacén de víveres),

de acuerdo al volumen de entrega, por cada subgrupo adjudicado, en comodato, a fin de garantizar las condiciones para la conservación de los alimentos. Dicho equipo será devuelto al término de la vigencia del contrato. Los equipos deben de contar con termómetro integrado para vigilar la adecuada conservación de los alimentos

Para los grupos 1C, 1E, 1F el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, nevera(s) frigorífica(s) nueva(s), de acuerdo al volumen de entrega, por cada subgrupo adjudicado, en comodato, la que será devuelta al término de la vigencia del contrato. Los equipos deben de contar con cerradura y con termómetro integrado para vigilar la adecuada conservación de los alimentos

Para los bienes del grupo 2A, el proveedor deberá entregar al inicio de la vigencia de su contrato, un lector de código de barras inalámbrico que incluya programa de inventario para su instalación en equipo de cómputo del almacén de víveres, en comodato, mismo que será devuelto al término de la vigencia del contrato.

El proveedor realizará los mantenimientos preventivos y correctivos que requieran la(s) nevera(s) frigorífica(s) y/o congeladora(s) para almacenaje y conservación dadas en comodato sin costo alguno para el Instituto y sin afectar el suministro de víveres que requiera el Departamento de Nutrición y Dietética. Deberá entregar calendario de fechas programadas para mantenimientos preventivos.

En caso de avería del equipo de refrigeración proporcionado, se comunicará al proveedor vía telefónica o correo electrónico al proveedor quien deberá reparar y/o canjear dicho equipo por uno en óptimas condiciones en un plazo no mayor a 48 hrs. para garantizar la buena conservación de sus productos.

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que resulten por falta de mantenimiento y/o reposición de los equipos de refrigeración en resguardo.

ANEXO NÚMERO 6 (SEIS)

CUADRO DE NORMAS VIGENTES Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACION
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
	ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS. INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010,	Carta compromiso de que los productos ofertados cumplen con lo establecido en la NOM
1A Carnes rojas 1B Carnes blancas 1E Embutidos 1G. Pescado	CARNES FRESCAS	CONTAR CON CERTIFICACION TIPO INSPECCION FEDERAL TIF NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Certificado tipo inspección federal TIF Para el grupo 1E: Carta compromiso de que los productos ofertados cumplen con lo establecido en la NOM Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACION
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-242-SSA1-2009 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	**NOM-213-SSA1-2018** NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
3C. Tortillas de maíz y masa	MASA Y TORTILLA	NOM-187-SSA1/SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
1D. Huevo	HUEVO DE GALLINA	**NOM-159-SSA1-2016** NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACION
1C. Derivados lácteos 2B. Leches	LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	NOM-243-SSA1-2010 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
1F. Frutas y vegetales	FRUTAS Y VEGETALES	Los productos deberán cumplir con los criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de *CUADROS BÁSICOS*, renglón *ALIMENTOS.* NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
2A. Abarrotes	ABARROTES EN GENERAL	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
2C. Jugos y concentrados de frutas	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009 NOM-251-SSA1-2009 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACION
3A. Pan fresco	PAN FRESCO	NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
3B. Pan industrializado	PAN INDUSTRIALIZADO	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 NOM-251-SSA1-2009	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
4A. Helado	HELADOS	NOM-036-SSA1-1993 NOM-251-SSA1-2009 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria
4B Hielo para consumo humano	HIELO PARA CONSUMO HUMANO	NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NOM/ NMX/ CRITERIO	DOCUMENTO DE COMPROBACION
5A Agua purificada envasada	AGUA PURIFICADA ENVASADA	NOM 201-SSA1-2015	Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria

ANEXO NÚMERO 7 (SIETE)

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA

Dirección de Prestaciones Médicas **Unidad de Atención medica** **P.L.A.C.A.**
Orden de compra del ___ _____ al _____ ___ _____ Día mes año día mes año
Número de la Unidad Médica
ABARROTES

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

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

ANEXO NÚMERO 8 (OCHO)

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en la tabla "**"Lineamiento para la selección y recepción de alimentos"** a revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican

"Lineamiento para la selección y recepción de alimentos"

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración. Vencimiento de fecha de caducidad, latas golpeadas
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
	Panes, galletas y tortillas	Envases limpios en buen estado.	Que presenten mohos y coloración no propia del producto. Sin etiqueta, información y sin fecha de caducidad.
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida
Leche	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente.	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida con escurrimiento y abombada.
	Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado.	Envases sucios o en mal estado
	Olor	Característico fresco	Mal olor
Quesos fresco quesos madurados	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4º c	A más de 4º c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4º c	A más de 4º c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
Carnes	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café obscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: fresca a máximo 4ºC congelados mínimo a-18ºC.	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación.
Carnes frías	Temperatura	Máxima de 4º c Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje	Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4ºC	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de 18ºC y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras. Con plumas en alas y piernas.
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas al entregar máxima temperatura a 4°C	Congelados y/o frescos entregados a más de 4°C

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4ºC Congelados: mínimo a 18ºC sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación
Moluscos	Entrega	Empaque limpio e integro	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4º C Congelados: mínimo 18º C sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4º C Congelados a menos de 18º C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas obscuras entre las articulaciones
	Textura	Firme y con caparazones no secos. Carne blanda y densa	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4º C Congelados: mínimo 18º C sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4º C Congelados a menos de 18º C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característico, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
Alimentos congelados	Temperatura	Menos de 18º C	Con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

El personal responsable de la entrega de los bienes en la Unidad Médica de Alta Especialidad deberá contar con gafete de identificación con fotografía y uniforme de la empresa.

El Departamento de Nutrición y Dietética podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la marca ofertada, o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 48 (cuarenta y ocho) horas después de la recepción. Para el subgrupo 2A Abarrotes el período será de 20 (veinte) 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 subgrupo 3A Pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

ANEXO NÚMERO 9 (NUEVE)

FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6.2, INCISOS C, D y E

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE

(_____**NOMBRE**_____) REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA

_____, DECLARO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, LO SIGUIENTE:

- C) ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTO QUE CONOZCO LA LEY, SU REGLAMENTO, LA PRESENTE CONVOCATORIA, SUS ANEXOS Y, EN SU CASO, LAS MODIFICACIONES DERIVADAS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

- D) QUE MI REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 PENULTIMO PARRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

- E) 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 PROPUESTAS, EL RESULTADO DEL PROCEDIMIENTO, U OTROS ASPECTOS QUE ME OTORGUEN A MI REPRESENTADA CONDICIONES MAS VENTAJOSAS CON RELACIÓN A LOS DEMÁS PARTICIPANTES.

LUGAR Y FECHA

_____
(NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL)

ANEXO NÚMERO: 10

Caducidades Mínimas por Grupo y Subgrupo de Alimentos

Grupo	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
1	1A Carnes rojas	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	1B Carnes blancas	
	1C Derivados lácteos	10 días
	1D Huevo	15 días
	1E Embutidos	15 días
	1F Frutas y Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	1G Pescado	Se evalúan las características fisicoquímicas
2	2A Abarrotes	2 meses
	2B Leche fluida ultrapasteurizada	2 meses
	2C Jugos y concentrados de frutas	3 meses
3	3A Pan fresco	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
	3B Pan industrializado	10 días
	3C Tortillas de maíz	Se evalúan las características fisicoquímicas al momento de recibir
4	4A Helado	10 días
	4B Hielo	2 meses
5	5A Agua Purificada envasada	

El personal asignado al área de almacén será el encargado de verificar la recepción de los víveres o quien así designe la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.
Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, el proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

m) Marca Comercial
n) Nombre Genérico y Específico
o) Fecha de Fabricación y Caducidad
p) Fecha de rebanado o corte
q) Peso Neto

El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del art. 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.

El Departamento de Nutrición y Dietética devolverá los alimentos que entregue y distribuya el proveedor cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

- No reúnan los criterios de calidad establecidos en el Anexo 1 "Catálogo de víveres".
- No cumplan con el lineamiento de "Características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección".
- No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.
- Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).
- Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.

- No se encuentren incluidos en la orden de compra.
- Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser cambiados por nuevos bienes en un plazo máximo de 2 horas a partir del reporte. En el supuesto de que el licitante adjudicado no retire los productos en el plazo convenido, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por el Instituto

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

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

En caso de que por causas imputables a una situación de inestabilidad del mercado de alimentos, a accidentes meteorológicos o a contingencias fitosanitarias, por los cuales el proveedor no pueda entregar las marcas ofertadas, éste deberá presentar un escrito donde sustente el motivo de la inconsistencia y las marcas por las cuales se sustituyen, las cuales deben ser de igual o mayor calidad a las marcas asignadas, la aceptación del producto será a satisfacción de los Departamentos de nutrición.

ANEXO NÚMERO 11PUNTO 6.3

PROPOSICIÓN ECONÓMICA

(UTILIZAR PREFERENTEMENTE PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA)

	DIA	MES	AÑO
FECHA			

NOMBRE DEL LICITANTE_____ R.F.C._____
DOMICILIO_____

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

TELÉFONO	FAX	CORREO ELECTRÓNICO	NUMERO DE PROVEEDOR IMSS

LOS SERVICIOS PROPUESTOS, SE APEGAN A LA DESCRIPCIÓN Y CONDICIONES SOLICITADAS POR EL IMSS Y QUE SE INDICAN EN LOS **ANEXOS NÚMEROS 1 (UNO)** DE ESTA LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL No. _____ PROPUESTOS PARA LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD:_____.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO

CONFORME A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° _____, PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO RELATIVO AL **SERVICIO DE: _____ PARA EL EJERCICIO 2025 DESCRITOS EN EL ANEXO NÚMEROS 1 (UNO)** QUE A CONTINUACIÓN PRESENTAMOS A USTED NUESTRA PROPOSICIÓN ECONÓMICA, MISMA QUE CUBRE EL SERVICIO CON LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL:

RENGLÓN	CLAVE	NOMBRE	PRESENTACIÓN CUADRO BASICO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA FABRICANTE	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
						TOTAL				

EXPRESAR EN LETRA EL PRECIO MÁXIMO TOTAL DE LA PROPUESTA Y QUE LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO

ANEXO NÚMERO 12
PUNTO: 6.2 INCISO F)

CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE _____, REPRESENTADA POR _____ (SEÑALAR SU CARÁCTER) DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PARTICIPANTE A", Y POR OTRA _____, REPRESENTADA POR _____, (SEÑALAR SU CARÁCTER) _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PARTICIPANTE B", Y CUANDO ACTÚEN EN CONJUNTO SE LES DENOMINARÁN "LOS CONTRATANTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

"EL PARTICIPANTE A", DECLARA QUE:

1.1.1
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
_____ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO _____.

1.1.3
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
RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

1.1.5
UBICADO EN:

2.1

2.1.1
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
_____ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO _____.

2.1.3
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.

EL DOMICILIO DE SU REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

2.1.4
RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

2.1.5
UBICADO EN: _____

(MENCIONAR E IDENTIFICAR A CUÁNTOS INTEGRANTES CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS).

1. "LOS CONTRATANTES" DECLARAN QUE:

1. CONOCEN LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTIPULADAS EN LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL_____.

3.1.2
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 Y 31 DE SU REGLAMENTO.

EXPUESTO LO ANTERIOR, LOS CONTRATANTES OTORGAN LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS
PRIMERA.- OBJETO.- "PARTICIPACIÓN CONJUNTA".

"LOS CONTRATANTES" CONVIENEN, EN CONJUNTAR 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 PROPUESTAS DEBERÁ DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A ENTREGAR).

SEGUNDA.- REPRESENTANTE COMÚN Y OBLIGADO SOLIDARIO.

"LOS CONTRATANTES"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 FIRMEN 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.

"LOS CONTRATANTES" 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.

"LOS CONTRATANTES" 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.

"LOS CONTRATANTES" 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.

"LOS CONTRATANTES" 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 "LOS CONTRATANTES" 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, DISTRITO FEDERAL, EL DÍA _____ DE _____ DE 200___.

"EL PARTICIPANTE A"	"EL PARTICIPANTE B"
_____	_____
NOMBRE Y CARGO DEL APODERADO LEGAL	NOMBRE Y CARGO DEL APODERADO LEGAL

ANEXO NUMERO 13
PUNTO: 6.2 INCISO g)

FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 35, PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP

_____de _____de_____

_____
P r e s e n t e .

Me refiero al procedimiento de _____Número_____en el que mi representada, la empresa _____participa a través de la presente proposición.

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, 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 proposición y suministraré, bajo la partida (s)_____, será (n) producido (s) en los Estados Unidos Mexicanos y que conforme lo preceptuado por el artículo 35, primer párrafo del Reglamento de la LAASSP contará (n) con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 65%.

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.

A T E N T A M E N TE

NOMBRE Y FIRMA

_____
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

NOTA: Si el licitante, es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

ANEXO NUMERO 14

FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(Afianzadora o Aseguradora)
Denominación social: _____. en lo sucesivo (la "Afianzadora" o la "Aseguradora"), **Domicilio: _____. Autorización del Gobierno Federal para operar: _____**(Número de oficio y fecha)
Beneficiaria:
Tesorería de la Federación, en lo sucesivo "la Beneficiaria". **Domicilio:** _____. **Dependencia contratante: _____.** (En lo sucesivo "la Contratante")
El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "la Contratante" y a "la Beneficiaria": _____.
Fiado (s):
(En caso de proposición conjunta, el nombre y datos de cada uno de ellos), **Nombre o denominación social: _____, RFC: _____, Domicilio: _____.** (El mismo que aparezca en el contrato principal)
Datos de la póliza:
Número: _____. (Número asignado por la "Afianzadora" o la "Aseguradora"), **Monto Afianzado:** _____ (Con letra y número, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado), **Moneda: _____. Fecha de expedición: _____. Obligación garantizada**: El cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, en los términos de la Cláusula PRIMERA de la presente póliza de fianza. **Naturaleza de las Obligaciones**: ____ (Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato).
Si es Divisible aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.
Si es Indivisible aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será indivisible y en caso de presentarse algún incumplimiento se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas.
Datos del contrato o pedido, en lo sucesivo el "Contrato":
Número asignado por "la Contratante": _____. Objeto: _____.
Monto del Contrato: _____ (Con letra y número, sin el Impuesto al Valor Agregado). **Moneda: _____. Fecha de suscripción: _____. Tipo: _____** (Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios, Obra Pública o servicios relacionados con la misma). **Obligación contractual para la garantía de cumplimiento: _____** (Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato).
Procedimiento al que se sujetará la presente póliza de fianza para hacerla efectiva: El previsto en el artículo 282 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 I, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento.
La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y 49, fracción I de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, y artículo 98 de su Reglamento.
Validación de la fianza en el portal de internet, dirección electrónica www.amig.org.mx

(Nombre del representante de la Afianzadora o Aseguradora)

CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE (ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIO, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA).

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

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora"), se compromete a pagar a "la Beneficiaria", hasta el monto de esta póliza, que es (con número y letra sin incluir el Impuesto al Valor Agregado) que representa el __ % (señalar el porcentaje con letra) del valor del "Contrato".
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") reconoce que el monto garantizado por la fianza de cumplimiento se puede modificar en el caso de que se formalice uno o varios convenios modificatorios de ampliación del monto del "Contrato" indicado en la carátula de esta póliza, siempre y cuando no se rebase el ___% de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") emitirá el documento modificatorio correspondiente o endoso para el solo efecto de hacer constar la referida ampliación, sin que se entienda que la obligación sea novada.
En el supuesto de que el porcentaje de aumento al "Contrato" en monto fuera superior a los indicados, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") se reserva el derecho de emitir los endosos subsecuentes, por la diferencia entre ambos montos, sin embargo, previa solicitud del fiado, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") podrá garantizar dicha diferencia y emitirá el documento modificatorio correspondiente.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") acepta expresamente que, en caso de requerimiento, se compromete a pagar el monto total afianzado, siempre y cuando en el contrato se haya estipulado que la obligación garantizada es indivisible; de estipularse que es divisible, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") pagará de forma proporcional el monto de la o las obligaciones incumplidas.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora"), se obliga a pagar la indemnización por mora que en su caso proceda de conformidad con el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

CUARTA. - VIGENCIA.
La fianza permanecerá vigente durante el cumplimiento a la o las obligaciones que garantice en los términos del "Contrato" y continuará vigente en caso de que "la Contratante" otorgue prórroga o espera al cumplimiento del "Contrato", en los términos de la siguiente cláusula.
Asimismo, esta fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los recursos legales, arbitrajes o juicios que se interpongan con origen en la obligación garantizada hasta que se pronuncie resolución definitiva de autoridad o tribunal competente que haya causado ejecutoria.
De esta forma la vigencia de la fianza no podrá acotarse en razón del plazo establecido para cumplir la o las obligaciones contractuales.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.
En caso de que se prorrogue el plazo originalmente señalado o conceder esperas o convenios de ampliación de plazo para el cumplimiento del contrato garantizado y sus anexos, el fiado dará aviso a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora"), la cual deberá emitir los documentos modificatorios o endosos correspondientes.
(La "Afianzadora o la "Aseguradora") acepta expresamente garantizar la obligación a que esta póliza se refiere, aún en el caso de que se otorgue prorroga, espera o ampliación al fiado por parte de la "Contratante" para el cumplimiento total de las obligaciones que se garantizan, por lo que no se actualiza el supuesto de extinción de fianza previsto en el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, sin que se entienda novada la obligación.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.
(Sólo incluir para el caso de póliza en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)
Para garantizar el cumplimiento del "Contrato", cuando concurran los supuestos de suspensión en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás

disposiciones aplicables, "la Contratante" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") otorgará el o los endosos conducentes, conforme a lo estatuido en el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para lo cual bastará que el fiado exhiba a (la "Afianzadora o a la Aseguradora") dichos documentos expedidos por "la Contratante".
El aplazamiento derivado de la interposición de recursos administrativos y medios de defensa legales, no modifica o altera el plazo de ejecución inicialmente pactado, por lo que subsistirán inalterados los términos y condiciones originalmente previstos, entendiendo que los endosos que emita (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable de la póliza inicial.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.
(Sólo incluir para el caso de póliza en materia de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas)
Para garantizar el cumplimiento del contrato, en caso de suspensión de los trabajos por cualquier causa justificada en los términos de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Contratante" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") otorgará el o los endosos conducentes, conforme a lo estatuido en el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para lo cual bastará que el fiado exhiba a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") dichos documentos expedidos por "la Contratante".
El aplazamiento derivado de la interposición de los recursos administrativos y medios de defensa legales, no modifica o altera el plazo de ejecución inicialmente pactado, por lo que subsistirán inalterados los términos y condiciones originalmente previstos, entendiendo que los endosos que emita (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable a la póliza inicial.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") realizará el pago de la cantidad requerida, bajo los términos estipulados en esta póliza de fianza, y, en su caso, la indemnización por mora de acuerdo a lo establecido en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre subjúdice, en virtud de procedimiento ante autoridad judicial, administrativa o tribunal arbitral, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución, ante dichas instancias.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") deberá comunicar a "la Beneficiaria" de la garantía, el otorgamiento de la suspensión al fiado, acompañándole las constancias respectivas que así lo acrediten, a fin de que se encuentre en la posibilidad de abstenerse del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.
El coafianzamiento o yuxtaposición de garantías, no implicará novación de las obligaciones asumidas por (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") por lo que subsistirá su responsabilidad exclusivamente en la medida y condiciones en que la asumió en la presente póliza de fianza y en sus documentos modificatorios, de conformidad con lo expresamente estipulado para tales efectos en el contrato principal materia del afianzamiento.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.
(Sólo incluir para el caso de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Contratante" le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía.
El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales. Cuando el fiado solicite dicha cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente.

Esta fianza se cancelará cuando habiéndose cumplido la totalidad de las obligaciones estipuladas en el "Contrato", "la Contratante" haya calificado o revisado y aceptado la garantía exhibida por el fiado para responder por los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por el correcto funcionamiento de los mismos o por la calidad de los servicios prestados por el fiado, respecto del "Contrato" especificado en la carátula de la presente póliza y sus respectivos convenios modificatorios.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.
(Sólo incluir para el caso de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas)
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Contratante" le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía por haberse cumplido con las obligaciones a cargo del fiado y aceptado la garantía por defectos o vicios ocultos.
El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora), el acta administrativa de extinción de derechos y obligaciones o, en su caso, el finiquito, y en el supuesto de existir saldos a cargo del fiado, la liquidación correspondiente. Siempre y cuando se haya exhibido y aceptado la garantía de vicios ocultos. Cuando el fiado solicite la cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.
(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") acepta expresamente someterse al procedimiento previsto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para hacer efectiva la fianza.

DÉCIMA PRIMERA REQUERIMIENTO.
"La Beneficiaria" podrá realizar el requerimiento de pago a que se refiere el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en las oficinas principales, sucursales, oficinas de servicio o bien en los domicilios de los apoderados designados por la Institución para recibir requerimientos de pago, correspondientes a cada una de las regiones competencia de las Salas Regionales del Tribunal Federal de Justicia Administrativa.
"La Beneficiaria" requerirá de pago a la institución acompañando los documentos justificativos siguientes:
1. El Acto o Contrato en que conste la obligación a cargo del fiado.
2. La Póliza de Fianza y endoso o endosos respectivos.
3. El Acta Administrativa, en la que se harán constar de manera cronológica y circunstanciada los actos u omisiones que constituyan el incumplimiento a las obligaciones garantizadas.
4. La Liquidación de adeudo o documento en el cual conste el crédito o importe a requerir con cargo a la garantía.
5. Si los hubiere, la demanda o el escrito de cualquier otro medio de defensa legal procedente, presentado por el fiado, resoluciones o sentencias firmes dictadas por autoridad competente y sus notificaciones.
6. Los demás documentos que la Tesorería estime pertinentes.

Dichos documentos se acompañarán en original o en copia certificada, salvo la póliza de fianza y su endoso o endosos, los cuales deberán anexarse en original.

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES.
Será aplicable a esta póliza, en lo no previsto por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas la legislación mercantil y a falta de disposición expresa el Código Civil Federal.

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

ANEXO NÚMERO 15
MODELO DE CONTRATO

Modelo de contrato en materia de LAASSP, aprobado por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y publicado en CompraNet.

CONTRATO **(ABIERTO O CERRADO)** PARA LA ADQUISICIÓN DE **(DESCRIPCIÓN), (NACIONAL / INTERNACIONAL BAJO COBERTURA DE LOS TRATADOS / INTERNACIONAL ABIERTA)**, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DE LA (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), EN LO SUCESIVO **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD",** REPRESENTADA POR (NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), EN SU CARÁCTER DE **(SEÑALAR CARGO DEL REPRESENTANTE)**, 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. "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" declara que:

I.1 Es una **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** de la Administración Pública Federal, de conformidad con **(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULE SU EXISTENCIA),** cuya competencia y atribuciones se señalan en **(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULEN SUS ATRIBUCIONES Y COMPETENCIAS)** .

I.2 Conforme a lo dispuesto por **(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULEN SUS FACULTADES O INSTRUMENTO NOTARIAL EN EL QUE SE LE OTORGA LAS FACULTADES),** el C. **(NOMBRE Y CARGO DEL O LA REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD)**, es el servidor público que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

I.3 De conformidad con **(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULEN SUS FACULTADES)** suscribe el presente instrumento el C. **(NOMBRE DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO), (SEÑALAR CARGO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)**, con R.F.C **INCORPORAR 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.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE REQUERIR QUE EL INSTRUMENTO JURÍDICO SEA FIRMADO POR MÁS SERVIDORES PÚBLICOS, SE DEBERÁ AGREGAR LA SIGUIENTE DECLARACIÓN TANTAS VECES FIRMANTES SEAN AÑADIDOS.

I.4 De conformidad con ____**(ORDENAMIENTO JURÍDICO EN LOS QUE SE REGULEN SUS FACULTADES)**__ suscribe el presente instrumento el C. **(NOMBRE DEL FIRMANTE X), (SEÑALAR CARGO DEL FIRMANTE X)**, R.F.C **(INCORPORAR RFC DEL FIRMANTE X)**, facultado para __**(INCORPORAR FACULTADES Y PARTICIPACIÓN EN EL CONTRATO)**__.

I.5 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.6 "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" 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.7 Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **N° (RFC DEPENDENCIA O ENTIDAD)**.

I.8 Tiene establecido su domicilio en _____ mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE SE APLIQUE REDUCCIÓN DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

I.9 De la revisión al historial de cumplimiento en materia de contrataciones en el Registro Único de Contratistas, se advierte que **"EL PROVEEDOR"** cuenta con un grado de cumplimiento **(INDICAR EL RANGO),** por lo que **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** determina procedente efectuar la reducción del monto de la garantía por un porcentaje de ___.

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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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:

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" 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)** más impuestos que ascienda a $ **(IMPUESTOS),** que hace un total de **(MONTO TOTAL CON IMPUESTOS).**

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE SER CERRADO Y PLURIANUAL, MOSTRAR LA TABLA Y LOS DOS PÁRRAFOS SIGUIENTES:

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" conviene con **"EL PROVEEDOR"** que el monto total del suministro de los bienes es por la cantidad de $ (**MONTO TOTAL DEL CONTRATO SIN IMPUESTOS)** más impuestos que ascienda a $ **(IMPUESTOS)** lo que hace un total de **(MONTO TOTAL DEL CONTRATO CON IMPUESTOS)** importe que se cubrirá en cada uno de los ejercicios fiscales, de acuerdo a lo siguiente:

Ejercicio Fiscal	Monto sin impuestos	Monto con impuestos
(INCORPORAR EJERCICIO FISCAL)	(MONTO SIN IMPUESTOS DEL EJERCICIO)	(MONTO CON IMPUESTOS DEL EJERCICIO)
Se agregarán tantos se hayan programado		
TOTAL:	$(MONTO TOTAL SIN IMPUESTOS)	(MONTO TOTAL con 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 la **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD",** 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. *	Precio total después 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:

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad mínima **(MONTO MÍNIMO TOTAL DEL CONTRATO)** más impuestos por $_____ **(INDICAR LA CANTIDAD EN LETRA),** y un monto máximo de **(MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO),** más impuestos que asciende a $_____ **(INDICAR LA CANTIDAD EN LETRA).**

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE SER PLURIANUAL ABIERTO, MOSTRAR LA TABLA Y LOS TRES PÁRRAFOS SIGUIENTES:

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" 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) más impuestos que asciende a **$_____ (INDICAR LA CANTIDAD EN LETRA).**

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)** más impuestos que asciende a $_____ **(INDICAR LA CANTIDAD EN LETRA).**

Importes mínimos y máximos a pagar en cada ejercicio fiscal de acuerdo a lo siguiente.

Ejercicio Fiscal	Monto mínimo	Monto máximo
(INCORPORAR EJERCICIO FISCAL)	(MONTO MÍNIMO ANUAL sin impuestos)	(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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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):

Partida	Descripción *	Unidad *	Precio unitario *	Cantidad Mínima *	Cantidad Máxima *	Precio Total Mínimo *	Precio Total Máximo *

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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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.

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" 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 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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 entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la entrega de los bienes facturados.

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

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

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada **(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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD",** para efectos del pago.

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

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"**.

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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** en el **(ESTABLECER EL DOCUMENTO O ANEXO DONDE SE ENCUENTRAN DICHOS 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 DICHOS 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD".**

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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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.

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD", 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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.

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" 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 la **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 INDIVISIBLE) 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 la **_(TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN O DE LA ENTIDAD),** por un importe equivalente al **(INCORPORAR EL PORCENTAJE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO)** del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 FIANZAS CONSTITUIDAS COMO GARANTÍA EN LAS CONTRATACIONES PÚBLICAS REALIZADAS AL AMPARO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LA LEY DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMAS, APROBADOS 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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"**.

f) INSTRUCCIÓN: EN CASO DE ESTIPULAR OBLIGACIONES ADICIONALES, AGREGAR LOS INCISOS QUE SE REQUIERAN

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD".

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD", 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.

d) INSTRUCCIÓN: EN CASO DE ESTIPULAR OBLIGACIONES ADICIONALES, AGREGAR LOS INCISOS QUE SE REQUIERAN

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

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" designa como Administrador(es) del presente contrato a (INCORPORAR NOMBRE DE LA, EL O LOS ADMINISTRADORES DEL CONTRATO), con RFC (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.

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD", 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD",** sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD", 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.

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD",** cuyá 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, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**.

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

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

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

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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, por cualquiera de las causas antes mencionadas, **"EL PROVEEDOR"**, se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

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

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

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

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

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de suministrar los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a la **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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.

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

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

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

k) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;
l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD";**
n) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD",** cuando sea extranjero, y
o) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **"EL PROVEEDOR"**.

Iniciado un procedimiento de conciliación **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** de que continúa vigente la necesidad de los bienes aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" 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, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindirse el contrato, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**.

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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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 **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, así como en la ejecución del objeto del presente contrato.

Para cualquier caso no previsto, **"EL PROVEEDOR"** exime expresamente a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** 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, **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"** reciba una demanda laboral por parte de los trabajadores de **"EL PROVEEDOR"**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"**, **"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_____, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

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

POR:
"LA DEPENDENCIA O ENTIDAD"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
(NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD	(CARGO DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD	(R.F.C. DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD
(NOMBRE DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)	(CARGO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)	(R.F.C. DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO)
(NOMBRE DEL FIRMANTE X)	(CARGO DEL FIRMANTE X)	(R.F.C. FIRMANTE X)

POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.
(RAZÓN SOCIAL DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL)	(R.F.C. DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL)

ANEXO NÚMERO 16
PUNTO 6.2 INCISO h)

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.

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.

_____de_____de_____(1)

_____(2)
Presente.

Me refiero al procedimiento _____(3)_____No. _____(4)_____en el que mi representada. la empresa _____(5)_____ participa a través de la propuesta que se contiene en el presente sobre.

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 _____(**6**)_____, 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 _____(**7**)_____, con base en lo cual se estatifica como una empresa _____(**8**)_____.

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

_____(9)
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

Instructivo de llenado

1. Señalar la fecha de suscripción del documento.
2. Anotar el nombre de la convocante.
3. Precisar el procedimiento de contratación de que se trate (licitación pública o invitación a cuando menos tres personas).
4. Indicar el número de procedimiento de contratación asignado por CompraNet.
5. Anotar el nombre, razón social o denominación del participante.
6. Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del participante.
7. Señalar el número que resulte de la aplicación de la expresión: Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) x10% + (Ventas anuales en millones de pesos) x 90%. Para tales efectos puede utilizar la calculadora MIPYME disponible en la página http://www.comprasdegobierno.gob.mx/calculadora
   Para el concepto "Trabajadores", utilizar el total de los trabajadores con los que cuenta la empresa a la fecha de la emisión de la manifestación.
   Para el concepto "ventas anuales", utilizar los datos conforme al reporte de su ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales, expresados en millones de pesos.
8. Señalar el tamaño de la empresa (Micro, Pequeña o Mediana), conforme al resultado de la operación señalada en el numeral anterior.
9. Anotar el nombre y firma del apoderado o representante legal del participante.

ANEXO NÚMERO 17

Tarjeta de evaluación de proveedores de víveres nd-30

Unidad			Fecha: _____/_____/_____ DD MM AAAA
Proveedor			
		No. de remisión	Importe
		Hora de recepción en el área.	
		Alimentos solicitados	
		Alimentos recibidos	
		Alimentos devueltos por mala calidad	
		Omisiones de alimentos	
		Fecha y hora de reposición	
		Encargada Almacén de Víveres	
		Proveedor	
			2660-009-045

INSTRUCTIVO DE LLENADO		
No.	**DATOS**	**ANOTAR**
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad.
2	Proveedor	Anotar nombre del proveedor que se va a evaluar.
3	Recuadro	Se checara el horario en los relojes checadores de la unidad por el proveedor.
4	No. de remisión	Anotar el número de facturas que entrega el proveedor.
5	Importe	Anotar el importe total de las facturas recibidas.
6	Hora de recepción en el área	La Nutricionista dietista y/o auxiliar almacenista anotara la hora en la que se presenta el proveedor, verificando la hora de checada y no excederá más de 10 minutos.
7	Alimentos solicitados	Anotara el número de alimentos solicitados para ese día.
8	Alimentos recibidos	Anotara el número de alimentos recibidos.
9	Omisiones de alimentos	Anotara los alimentos que no fueron entregados.
10	Alimentos devueltos por mala calidad	Anotara los alimentos que se regresaron por no cumplir con las características bromatológicas requeridas.
11	Fecha y hora de reposición	Anotara la fecha y hora de reposición de los alimentos no recibidos o devueltos por mala calidad.

12	Encargada del almacén de víveres	Anotara el nombre, firma y matricula de la persona que realiza el reporte.
13	Proveedor	Anotara nombre y firma del proveedor.

ANEXO NÚMERO 18

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

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
1	1A. Carnes Rojas 1B. Carnes Blancas	• Copia simple de la constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) en la cual se acredite que la actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. • Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Copia de la factura del equipo de refrigeración del vehículo. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking. Destinado para el trasporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	1C. Derivados lácteos	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Copia de la factura del equipo de refrigeración del vehículo. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos y, en su caso, de los equipos de refrigeración o Thermoking. Destinado para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	1D. Huevo	• Copia simple de la constancia expedida al establecimiento de origen con certificación Tipo Inspección Federal (TIF). • Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		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) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	1E. Embutidos	• Copia simple de la constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) en donde procesan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos) • Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio.

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		• De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Copia de la factura del equipo de refrigeración del vehículo. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio. • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	1F. Frutas y vegetales	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Muestra de producto por cada partida ofertada • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. En el caso de vehículos con Thermoking deberán presentar además la copia de la factura del equipo de refrigeración. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos y, en su caso, de los equipos de refrigeración o Thermoking. Destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	1G. Pescado	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos de alto riesgo (uno representativo de cada subgrupo y por especie), todos estos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Copia de la factura del equipo de refrigeración del vehículo. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos y de los equipos de refrigeración o Thermoking. Destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
2	2A. Abarrotes	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	2B. Leche	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio. • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	2C. Jugos y concentrados de frutas	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio). • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.**

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		• Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio. • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
3	3A. Pan fresco	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio.
	3B. Pan industrializado	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el transporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio. • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	3C. Tortillas de maíz y masa	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio
4	4A Helado	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Grupo	Subgrupo	Documentos a presentar
		• Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio
	4B Hielo para consumo humano	• Copia del Aviso de funcionamiento del establecimiento vigente. • Copia de Licencia de Funcionamiento vigente del establecimiento del licitante, dicho establecimiento deberá estar situado dentro de la ciudad de Mérida, Yucatán • Acta de verificación sanitaria, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad correspondiente, deberá presentar la última acta de verificación realizada y copia simple del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Comprobante de domicilio: copia del recibo domiciliario con una fecha no mayor a 3 meses o bien copia del contrato de arrendamiento vigente. • Copia del recibo de telefonía local (que también puede servir como comprobante de domicilio) con una fecha no mayor a 3 meses. • De conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1, como parte de la propuesta técnica, el proveedor deberá presentar los resultados de los estudios clínicos al personal asignado para la entrega y distribución que incluirán: Exudado Faríngeo, Reacciones Febriles y Lecho Ungüeal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por un programa o control de aseguramiento de calidad emitido por un organismo externo facultado para este fin, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio o laboratorios pertenecientes al sector salud. • Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Requerimiento.** • Relación de cada uno de sus vehículos, que acredite contar con el mínimo de vehículos dependiendo de los subgrupos en que participe y que cada vehículo sea modelo 2014 o más reciente, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, indicando la marca, modelo, número de serie y placas, anexando copia simple de las facturas y/o del contrato de arrendamiento de transporte. • Fotografías claras de cada uno de los vehículos destinados para el trasporte de los bienes • Presentar el catálogo de etiquetas del total de los víveres ofertados por grupo de alimentos, en la que se deberán apreciar de manera clara, la información nutrimental e ingredientes conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 • Escrito bajo protesta de decir verdad por el que manifieste, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la Unidad Médica de Alta Especialidad cualquier cambio de: domicilio fiscal, representante legal y/o de ventas ante la convocante, teléfono(s), correo electrónico, fax(es) a más tardar cinco días después de realizado el cambio

ANEXO NÚMERO 19 (DIECINUEVE)
FORMATO CARTA DE COMPROMISO FISCAL.

Mérida, Yuc., a _____ de _____de 20___.

(Nombre) en mi carácter de _____, de la empresa denominada (nombre, denominación o razón social de quien otorga el poder) según consta en el testimonio notarial número _____ de fecha _____otorgado ante notario público número _____ de (ciudad en que se otorgó el carácter referido) y que se encuentra registrado bajo el número _____ del registro público de comercio de (lugar en que se efectuó el registro) por este conducto autorizo a (nombre de quien recibe el poder), para que a nombre de mi representada, se encargue de las siguientes gestiones.

"En caso de resultar adjudicado, me comprometo a entregar al área contratante, por cada contrato, dentro del plazo legal para la formalización del contrato, el documento vigente expedido por el S.A.T., en el que emita opinión favorable a nombre de mi representada sobre el cumplimiento de nuestras obligaciones fiscales, conforme a lo dispuesto por las Regla **2.1.29** de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, y sus actualizaciones, emitida por el S.A.T., publicada en el D.O.F. el **27 de diciembre de 2022,** o las que se encuentren vigentes al momento de la firma correspondiente, así como la(s) opinión(es) del cumplimiento de sus obligaciones fiscales vigente en materia de seguridad social de conformidad con **las "Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social",** del Anexo único del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril del año 2022, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de Septiembre de 2022, tanto del participante cuando cuente con trabajadores, como del intermediario laboral **(outsourcing)** en su caso, y **constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos que emite el INFONAVIT**, de conformidad con 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", y acepto que será requisito previo a la formalización del contrato".

A T E N T A M E N T E

_____

Nombre, cargo y firma del licitante

ANEXO NÚMERO 20 (VEINTE)
AUTORIZACIÓN PARA CONSULTAR SU OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO (32-D) ANTE EL IMSS

_____, a _de _____ de____

Instituto Mexicano del Seguro Social
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Presente.

Quien al calce suscribe en mi carácter de (marque solo uno):

[ ] Persona Física

[ ] Representante Legal de Persona Moral

[ ] Persona física, que presenta su propuesta en forma conjunta con las personas físicas y/o morales siguientes: _____.

[ ] Representante Legal de Persona Moral, que presenta su propuesta en forma conjunta con las personas físicas y/o morales siguientes: _____.

Y con relación al procedimiento de contratación número_____ AUTORIZO que los funcionarios del IMSS puedan acceder mediante los sistemas electrónicos que para tales efectos disponga la Dirección de Incorporación y Recaudación del Instituto Mexicano del Seguro Social, a la consulta en tiempo real y en línea de opinión de cumplimiento en materia de contribuciones de seguridad social del Instituto Mexicano del Seguro Social. Lo anterior, respecto del de la voz, de mi representada y/o mis representadas según corresponda.

En el entendido de que, de existir discrepancia entre la información consultada por los servidores públicos del IMSS y la(s) opinión(es) de cumplimiento presentada(s) por el de la voz al momento de formalizar el instrumento jurídico respectivo, y aplicando el principio *pro homine*, prevalecerá(n) la(s) que favorezca(n) al de la voz, a mi representada y/o mis representadas según corresponda.

Atentamente

(Nombre y firma del representante legal/persona facultada)
Representante legal de _____
(NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA)_____

CBI (Cuadro Básico Institucional) CGA (Catálogo General de Artículos) CSMI (Catálogo de Servicios Médicos Integrales)	Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas
480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS. ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA, TAPA DE LA RODILLA, HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE. ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA. EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA, EL HUESO DE LA COLA, EL FLANCO Y LA PIEL, QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL. LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG, YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS, GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OSCURAS, DE TEXTURA MAS GRUESA Y MENOS TIERNAS QUE LAS MAS PEQUEÑAS. UNA PIERNA DE BUENA CALIDAD ADEMAS DE LA CLASIFICACION POR PESO, DEBE TENER MINIMAS CANTIDADES DE GRASA Y DE TEJIDO CONJUNTIVO. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.
480 101 0301 00	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO, 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.
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 NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.
480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO A POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO NO MAYORES DE 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.
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.
480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO . A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO, EN PAQUETES NO MAYORES DE 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.
480 108	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA

0701 00	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.
480 105 0100 00	PECHUGA DE PAVO CONGELADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. CONGELADO A GRANEL EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG A UNA TEMPERATURA DE – 18 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL PAVO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, SIN HUESO, CON PIEL. LA CARNE DEBE SER DE COLOR BLANCO A LIGERAMENTE ROSADO, CON SABOR Y OLOR AGRADABLE, DE FORMA Y TAMAÑO CARACTERISTICOS, CON MINIMA CANTIDAD DE SANGRE, LIBRE DE GOLPES, TEXTURA FIRME Y CARNE MAGRA CON POCA CANTIDAD DE GRASA SUPERFICIAL. LA OBTENCION DE LAS PECHUGAS DEBE REALIZARSE UTILIZANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE. UNA VEZ COCINADA SU COLOR ES BLANCO CARACTERISTICO, SIN OLORES O SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTROS GERMENES PATOGENOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS QUE ENMASCAREN LA CALIDAD DEL PRODUCTO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, ANTIBIOTICOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MICROORGANISMOS O PLAGUICIDAS QUE REBASEN LOS LIMITES ESTABLECIDOS EN LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH 5.6 A 6.0; 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.
480 107 0301 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.
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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.
480 107 0303 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.
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 ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.

480 107 0401 00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 50 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 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.
480 107 0403 00	MUSLO DE POLLO SIN PIEL. HOSPITAL. POR PIEZA DE 140 G $\pm$ 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBE SER ENTERO, CON HUESO, SIN PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.
480 202 0101 02	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.
480 202 0202 03	QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA 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.
480 202 0205 00	QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTIJA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO, OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ; COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN ; DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE. MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G (NUMERO MAS PROBABLE); STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS); HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O 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.
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 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.
480 202 0300 00	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.
480 202 0301 00	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD

	CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.
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· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.
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 DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.
480 103 0200 02	JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 25 G ± 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO 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".
480 103 0300 02	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 25 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 ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES

	PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.
480 103 0301 02	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 25 G ± 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA. ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.
480 103 0600 01	SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G ± 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.
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 VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.
480 701 0300 01	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 G, EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
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 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.
480301 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 OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 301 0600 00	DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA BLANCA O ROJA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA.EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.
480 301 0900 00	GUANABANA HOSPITAL EN AQUELLAS REGIONES DONDE EXISTA PRODUCCION Y SEA DE COSTO BAJO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES DE FORMA CONICA OBLONGA, SEMEJANTE A LA CHIRIMOYA; ESTA CUBIERTA POR SUAVES PUAS (DETERMINADAS POR LA PRESENCIA DE LOS DISTINTOS FRUTOS QUE CONSTITUYEN LA INFRUTESCENCIA), QUE HACE ANFRACTUOSA SU SUPERFICIE. LA CASCARA DE COLOR VERDE OBSCURO ES SUFICIENTEMENTE IMPERMEABLE CUANDO ESTA INTEGRA, LO QUE CONFIERE CIERTA SEGURIDAD A SU EMPLEO. LA PULPA ES SUAVE, BLANCA, CREMOSA Y AROMATICA DE OLOR AGRIDULCE CARACTERISTICO. LA FRUTA MADURA CONTIENE MAYOR CANTIDAD DE PECTINA, Y ALREDEDOR DE LAS SEMILLAS LAS ESTRUCTURAS HEMICELULOSICAS SON MAS ABUNDANTES. SUS SEMILLAS SON ALARGADAS Y PLANAS, MIDEN DE 10 A 15 MM EN SU EJE MAYOR.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, GRIETAS, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS, O DE PLAGAS, COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 301 1000 00	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
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.

480 301 1201 00	LIMA AGRIA HOSPITAL A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO AROMATICO, DULCE Y SUAVE, DE FORMA ESFEROIDAL, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, EL EPICARPIO ES MODERADAMENTE GRUESO Y VA DEL COLOR VERDE AL AMARILLO VERDOSO, EN SU EXTERIOR ES LISO, BRILLANTE Y AROMATICO, EN SU INTERIOR ES BLANDO Y BLANCO POR LA CANTIDAD DE HEMICELULOSA QUE CONTIENE. LOS GAJOS SON MUY JUGOSOS, DULCES, AROMATICOS, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA. DE SUS VARIEDADES, LA LIMA AGRIA SE UTILIZA COMO CONDIMENTO EN ALGUNAS PREPARACIONES.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. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.
480 301 1302 00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA) HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.
480 301 1602 00	TANGERINA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.
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.
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 OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.
480 301 1803 00	MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
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.
480 301 1902 00	MELON VALENCIANO 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.
480 301 2000 00	NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA 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.
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 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.
480 301 2101 00	PAPAYA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 301 2202 00	PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 301 2300 00	PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G $\pm$ 10 PORCIENTO ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO *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.
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 ADQUIERE UN TONO VERDE OBSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN

	FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 301 2501 00	PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 301 2502 00	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 301 2505 00	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
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, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OBSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
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 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.
480 301 3003 00	UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480 301	UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A

3004 00	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.
480 302 0100 00	ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.
480 302 0202 00	AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480 302 0300 00	APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.
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.
480 302 0500 00	BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; FRESCO A GRANEL,. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS POR PESO EN KILOGRAMOS, EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO.SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.
480 302 0601 00	CALABACITA CRIOLLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS. ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSEDEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL.DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480 302 0602 00	CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE .ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSEDEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480 302 0802 00	CAMOTE BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE ADECUADO.ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVOLVULACEAS DE LA QUE SE CONSUME LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFE. SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS), ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 302 0901 00	CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y

	OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
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, 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.
480 302 1003 00	CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 2800 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.
480 302 1102 00	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G $\pm$ 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 302 1201 00	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA.LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 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 CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA 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 CRITICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480 302 1203 02	CHICHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHICHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.
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 OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.
480 302 1408 00	CHILE LARGO O GÜERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA

	TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.
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 OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 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.
480 302 1501 00	CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
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 OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y

	QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
480 302 1505 00	CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
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 DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
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.
480 302 1603 02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO,

	DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.
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.
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 EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.
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.
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 CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOCICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM^2. DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM^2 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 CM^2 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.
480 302 2001 00	ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.

480 302 2101 00	ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE 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 -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.
480 302 2402 00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE 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.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 302 2403 02	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO 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.
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 VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y

	EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480 302 2600 01	MOLE NEGRO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE
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 MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.
480 302 2602 01	MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.
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).

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 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.
480 302 2904 00	PAPA PROCESADA DESHIDRATADA EN HOJUELAS EN BRICK DE 1000 G CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. ES UN PRODUCTO DESHIDRATADO Y AGLOMERADO QUE SE OBTIENE DE VARIEDADES DE TUBERCULOS DE PAPA, LOS GRANULOS DE PAPA SE AGLOMERAN Y TAMIZAN HASTA ALCANZAR EL TAMAÑO ADECUADO PARA LOGRAR SU REHIDRATACION Y SABOR CARACTERISTICO. SE LE AGREGAN EMULSIFICANTES Y ANTIOXIDANTES. ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD PORCEN 7 – 9, CLORURO DE SODIO PORCEN 2.0 – 4.0, E. COLI/G <100, INFESTACION/100 G NEG. CARACTERISTICAS SENSORIALES POLVO GRANULADO AMARILLO CLARO, LIBRE DE PARTICULAS EXTRAÑAS.
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 OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIARPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
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.
480 302 3102 00	PIMIENTO MORRON ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA FRASCO DE VIDRIO DE 400 G + 20 .ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE PIMIENTOS MADUROS, CARNOSOS Y LIMPIOS DE LA PLANTA CAPSICUM AMMUUM, DE LA VARIEDAD GROSSUM QUE HAN ALCANZADO EL COLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, DESPROVISTOS DE PIEL, CORAZON Y SEMILLAS, ENVASADOS CON UN MEDIO DE COBERTURA ADECUADO PARA SU CONSERVACION, EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. SE PUEDEN PRESENTAR ENTEROS, EN TIRAS O EN TROZOS. ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS PH DE 4.1 A 4.5, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO CITRIO DE 0.5PORCEN A 1.PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN, AZUCARES REDUCTORES MAXIMO 1PORCEN, SOLIDOS SOLUBLES DE 3PORCEN A 4PORCEN. MICROBIOLOGICAS LOS INGREDIENTES BASICOS SON PIMIENTOS MORRONES, ACIDO CITRICO, AGUA Y LOS OPCIONALES COMO CLORURO DE SODIO, CLORURO DE CALCIO Y AZUCARES Y ADITIVOS PERMITIDOS (ACIDO BENZOICO O SUS SALES DE SODIO Y POTASIO COMO CONSERVADOR (0.1PORCEN MAXIMO). SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS U OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO, SABOR DULCE Y LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS, TEXTURA DE CONSISTENCIA FIRMESE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION, VERIFICAR LA INTEGRIDAD DE LOS ENVASES Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS 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.
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.
480 302 3401 00	RABANO CHICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.

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 PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
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.
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 OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.
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.
480 704 0300 00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. 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
480 704 0400 00	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL 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, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION 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 SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES.DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO 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 LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.
480 802	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

0100 00	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.
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 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.
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 CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480 802 0500 01	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480 802 0600 01	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA. MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO, EN BOLSA DE POLIESTIRENO. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.
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, FRAGANTE 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 MICROBIOLOGICOS LAS ESPECIAS Y PLANTAS AROMATICAS LISTAS PARA EL CONSUMO DEBERAN ESTAR EXENTAS DE SALMONELLA.
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 VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.
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 OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.
480 805 0100 00	CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.
480 805 0200 00	EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.
480 805 0301 00	LAUREL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES. PRESENTACION A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480 805 0500 00	HOJA DE PLATANO HOSPTITALES Y GUARDERIAS FRESCAS, A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MAZOS QUE CONTIENEN VARIAS HOJAS DOBLADAS. PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS MUSASEAS, 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.
480 805 0600 00	PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.
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.
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; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE

	ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
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 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.
480 806 0501 00	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA 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.
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 HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480 809 0100 01	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.
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 .
480 104 0200 00	CALAMAR FRESCO HOSPITAL PAQUETE DE 1 KG EN FRESCO A GRANEL CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EN BOLSA DE PLASTICO, TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO NETO, CONTENIDO NETO EN KG, GRAMAJE POR RACION, LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. ESTIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL.VEHHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS, PROGRAMAS DE LIMPIEZA, FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION, PRODUCTO Y TEMPERATURA), EL CODUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION, UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO, QUE REALISE LAS MEDIDAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO, CUBREBOCAS, GUANTES PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA) Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19. UNIDAD SIN PLAGAS, LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO). NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS. DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICOS CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES, DE SUPERFICIE LISA. COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS. LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS. ES UN MOLUSCO CEFALOPODO, INVERTEBRADO, CON CUERPO ALARGADO Y CILINDRICO CON UNO O DOS PARES DE BRANQUIAS, BOCA CON AXILA, CORNEA, RADULA RODEADA POR 10 BRAZOS TENTACULARES CONTRACTILES O RETRACTILES QUE SALEN DE LA CABEZA, VENTOSAS CON ANILLOS, ANGULOS NERVIOSOS Y GANGLIOS NERVIOSOS AGRUPADOS EN LA CABEZA Y OJOS SALIENTES DE GRAN TAMAÑO; DENTRO DE SU CUBIERTA PRESENTA ORGANOS SENSORIALES DESARROLLADOS. SU TALLA MAXIMA ES DE 47 CM (LOS MACHOS CRECEN MAS QUE LAS HEMBRAS), CON UN PROMEDIO DE 20 CM PARA LOS MACHOS Y 12 CM PARA HEMBRAS. SU COLOR VA DE CAFE ROJIZO A OSCURO EN EL DORSO Y DESCOLORIDO EN SU PARTE VENTRAL. EN ESTADO FRESCO O CONGELADO DEBERA ESTAR LIMPIO Y SER DE UNA CALIDAD APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS LIMITE MAXIMO 5 000 000 UFC/G, BACTERIAS COLIFORMES FECALES < 230 NMP/100 G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE Y NEGATIVO A VIBRIO CHOLERAE. LOS CONTAMINANTES POR BIOTOXINAS MARINAS PERMITIDOS SON TOXINAS DE PTYCHODISCUS BREVIS 20 UR EN 100 G DE CARNE, SAXITOXINA 80 MG/100G DE CARNE, ACIDO DOMOICO 20 MG/G DE CARNE. METALES PESADOS CADMIO 0.5 MG/KG, MERCURIO 1 MG/KG, MERCURIO COMO METIL MERCURIO 0.5 MG/KG (UNICAMENTE EN LOS CASOS EN QUE EL MERCURIO TOTAL SUPERE EL NIVEL DE REFERENCIA ESTABLECIDO) Y PLOMO 1 MG/ KG. NO DEBE TENER MAS DE 10 MG DE HISTAMINA EN 100 G DE ALIMENTO YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS HIPERSENSIBLES.
480 106 0203 00	CAZON EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS , FILETES SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO SOBRE CAMA DE HIELO A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CON TIENTES ROJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTRE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO, SU PIEL ES ASPERA CON DENTRICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS, CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON. CAZON SECO- ES EL FILETE, LONGAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40 PORCEN, NACL 20PORCEN MAXIMO, CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G. STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G.EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES MICROBIOLOGICAS. PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS ROJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR PUTREFACTO.
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 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.
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 MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.
480 401 0400 00	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.
480 402 0200 00	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.
480 402 0300 00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS,

	SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.
480 402 0400 00	HARINA DE ARROZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 500 G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORIZA SATIVA L.), SANOS, ENTEROS O QUEBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD. ES UNA HARINA PRECOCIDA QUE REQUIERE COCIMIENTO POSTERIOR PARA SU USO. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCEN, HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 1PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCEN MAXIMO. NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, INHIBIDOS MICROBIANOS, MATERIAS EXTRAÑAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO, COLOR BLANCO, CONSISTENCIA POLVO FINO. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.
480 403 0200 00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.
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.
480 404 0100 00	CEBADA PERLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO, POLIESTIRENO O CELOFAN DE 500 G. DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS, LA CEBADA ES UN GRANO DURO Y RESISTENTE A LA SEQUIA, MADURA MAS RAPIDAMENTE QUE EL TRIGO, AVENA Y CENTENO. EL GRANO DE LA CUBIERTA DE LA CEBADA ESTA FORMADO POR CARIOPSIDE, LAS GLUMAS (VAINAS) Y LA RAQUILLA, LA CEBADA PERLA PARA USOS DIETETICOS, ES DE CEBADA LIMPIA Y SOLIDA CON ENDOSPERMO BLANCO, ESTA DESCASCARILLADA, REDONDEADA Y BLANQUEADA MECANICAMENTE, SU TEXTURA ES GRUESA Y EL COLOR VA DE ARENA MARFIL AL VERDE PALIDO O GIS PARDO (POR SU CONTENIDO DE ANTOCIANINAS), NO DEBE PRESENTAR MANCHAS. LA CEBADA TAMBIEN TIENE OTROS USOS COMO MALTA PARA ELABORAR CERVEZA, LA CEBADA MONDADA O INTEGRAL; LA HARINA DE CEBADA PARA MEZCLARLA CON HARINA DE TRIGO Y JARABES DE MALTA PARA LA INDUSTRIA DE PANIFICACION.COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA, SIN GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS Y OSCUROS. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, COMO LA PRESENCIA DE HONGOS VISIBLES.
480 405 0101 00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN BOLSAS DE POLIETILENO DEBIDAMENTE SELLADAS, CON CAPACIDAD DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO 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.
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 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.
480 405 0301 02	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G ± 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, 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.
480 405 0400 00	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 500 G ± 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.
480 406 0100 00	TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN 1 KG .PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. SU GRANO ES MADURO, ES UN GERMEN CON UNA CUBIERTA ACOLCHADA FECULOSA. EL GERMEN Y LA CUBIERTA FECULOSA ESTAN EMPACADOS EN UNA CASCARA O VAINA. LAS PARTES PRINCIPALES DEL GRANO O TEJIDOS SON PERICARPIO (5 AL 8 PORCEN), CAPA DE ALEURONA (6 AL 7 PORCEN), ENDOSPERMO (81 AL 83 PORCEN), EMBRION (1 AL 1.5 PORCEN) Y ESCUTELO (1.5 AL 2 PORCEN). LA ESTRUCTURA DEL ENDOSPERMO ES UNA DE LAS CARACTERISTICAS CONSTANTEMENTE ASOCIADAS CON DIFERENTES CLASES Y VARIEDADES. EL TRIGO ES UNO DE LOS CEREALES USADO COMO ALIMENTO MAS ANTIGUO, ORIGINARIO DE ASIA Y SE CULTIVA EN 2 EPOCAS DEL AÑO INVIERNO Y PRIMAVERA. EL TRIGO SE APROVECHA EN NUESTRO PAIS SOBRE TODO PARA LA ELABORACION DE PASTAS, HARINAS Y PAN; PRODUCTOS QUE AL ESTAR REFINADOS PIERDEN FIBRA. EXISTE RELACION ESTRECHA ENTRE LA COMPOSICION QUIMICA DEL TRIGO Y LA CALIDAD DE LA TIERRA, LA HUMEDAD AMBIENTE, EL FRIO O EL CALOR. LA HUMEDAD EXCESIVA PRODUCE TRIGOS BLANDOS CON MUCHO ALMIDON Y POCAS PROTEINAS. CLASIFICACION LOS TRIGOS PUEDEN DIVIDIRSE POR SU CALIDAD Y CONSISTENCIA QUE ESTAN EN RELACION CON LAS PROPORCIONES DE GLUTEN, ALMIDON, CELULOSA Y AGUA EN TRIGOS DUROS, SEMIDUROS Y BLANDOS. LOS TRIGOS DUROS O DE MACARRON TIENEN ALTO PORCENTAJE DE GLUTEN CON UN ENDOSPERMO SUAVE O HARINOSO DE COLOR BLANCO Y GRAN RENDIMIENTO DE EXTRACCION, ES MAS RICO EN PROTEINAS (GLUTEN), ES MACIZO Y CON UN ENDOSPERMO TRASLUCIDO POR LO QUE DA UNA HARINA FUERTE FORMANDO UNA MASA FUERTE Y ELASTICA NECESARIA PARA LA RETENCION DEL DIOXIDO DE CARBONO PRODUCIDO POR LA LEVADURA Y OTROS GRANOS, DURANTE LA FERMENTACION POR LO QUE SE UTILIZA EN LA ELABORACION DE PAN. LOS TRIGOS BLANDOS TIENEN MAYOR PROPORCION DE GRANULOS DE ALMIDON Y MENOR CANTIDAD DE GLUTEN QUE DA UNA HARINA DEBIL Y SE UTILIZA PARA LA FABRICACION DE PASTELES Y GALLETAS. EL TRIGO COMPLETO LIBRE SOLAMENTE DE LAS ENVOLTURAS QUE FORMAN EL PERICARPIO, SE EMPLEA EN MUY POCAS PREPARACIONES CULINARIAS, LA MAYOR PARTE SE DESTINA PARA ELABORAR HARINAS. LOS GRANOS DE TRIGO SON ALARGADOS, PUNTIAGUDOS, DURISIMOS Y DE COLOR AMBAR ROJIZO, DE OLOR Y SABOR SIMILAR AL DE LAS NUECES. SUS PROTEINAS ESTAN COMPUESTAS BASICAMENTE DE GLUTEINAS, PRINCIPALES RESPONSABLES DEL ESPONJAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION. CONTIENE FITATOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA, SIN GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS Y OBSCUROS. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, DEBE VERIFICARSE LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS COMO LA PRESENCIA DE HONGOS VISIBLES.
480 406 0200 00	BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA HOSPITAL Y GUARDERIAPOR SU ALTO COSTO, DEBE USARSE BAJO ESTRICTO CONTRO EN CAJA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 37 G. + 25 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO EN COMBINACION CON OTROS CEREALES COMO AVENA O SALVADO DE TRIGO, GRASAS VEGETALES,

	AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, CON RELLENO ELABORADO CON AZUCARES, MERMELADAS, FRUTAS DESHIDRATADAS, PECTINAS, SABORIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES PERMITIDOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENEN UN LIGERO SABOR A VAINILLA, CON UN TOQUE DE MERMELADA Y LA CORTEZA ES SUAVE COMO GALLETA. OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD. SE DEBE COMPROBAR LA INTEGRIDAD DE LOS ENVASES, VERIFICAR LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO.
480 406 0500 02	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 600 G ±50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS, JALEAS, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA Y CRUJIENTE, COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480 406 0600 01	GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 470 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G CADA UNO PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECULA DE MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VAINILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PILONCILLO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI 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.
480 406 0700 01	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G ± 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480 406 0901 00	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS

	NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480 406 1100 00	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.
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 HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
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 MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480 406 2602 00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION

	NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480 406 2606 00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480 501 0200 00	FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES 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 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.
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 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.
480 502 0100 00	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS, FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS, DE FORMA REDONDEADA, CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OBSCURO, DE 1 CM DE DIAMETRO, SU SUPERFICIE ES RUGOSA, POCO BRILLANTE, CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO. EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA. DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.
480 504 0100 01	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.
480 601 0100 01	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20ºC) 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.
480 601 0200 00	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION. ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20ºC) 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.
480 601 0201 00	AZUCAR REFINADO EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE PERSONAL CAJA DE CARTON DE 5 KG CON 1000 SOBRES DE 5 G C/U. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION. ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20ºC) 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.
480 604 0100 00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G + 50 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.
480 606 0100 00	CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML $\pm$ 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 NOM-358-SSA1-1982. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS 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.
480 607 0100 00	CARAMELOS MACIZOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTOS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y JARABE DE MAIZ, LOS CUALES SE CARAMELIZAN 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
480 607 0400 00	GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES

	ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDON. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.
480 607 0500 00	MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZUCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.
480 607 0600 00	PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.
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 CARAMELIZAN, 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 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.
480 608 0100 00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.
480 608 0501 01	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O 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.
480 609	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 700 G + 50 G. ESPECIFICACIONES DE

0100 02	CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.
480 609 0101 00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G ± 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.
480 609 0200 02	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 700 G. + 50 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO, SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA, AZUCAR REFINADO, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODATADA, COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-41-1983. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL.
480 610 0100 00	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A 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 MICROBIOLOGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERISTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TIPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL
480 610 0300 01	MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 1200 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA

	HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.
480 610 0301 00	MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.
480 611010003	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 750 G ± 50 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
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.
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. 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.
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 MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS;

	ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6ºC A 10 º C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
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 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 6ºC A 10 º C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
480 702 0102 00	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
480 702 0105 03	ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML + 50 ML DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
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 38ºC; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y

	DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
480 703 0100 05	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.
480 704 0301 00	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL 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, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION 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 SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES.DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO 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 LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.
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.
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, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.
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 ESTAFILOCOCOS AUREUS SENSORIALES. COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. VERIFICAR QUE EL EMPAQUE SE ENCUENTRE INTEGRO, SIN HUMEDAD, RECHAZAR EL PRODUCTO QUE SE ENCUENTRE APELMAZADO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
4808060101 00	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150º C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO

	GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO).VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480806010200	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G ± 50 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO, A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250º C, DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA APARIENCIA DE GRANULADO. TAMBIEN SUELE DENOMINARSE INSTANTANEO, YA QUE AL CONTACTO CON EL AGUA SE DISUELVE INSTANTANEAMENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, FECULAS EXTRAÑAS NINGUNA, PH (AL 1PORCEN) DE 4.4 A 5.5. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR CARACTERISTICO AL CAFE SOLUBLE; COLOR CASTAÑO CLARO A OBSCURO, ASPECTO POLVO FINO O GRANULADO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN CUERPOS EXTRAÑOS. QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480807010000	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.
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 PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
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 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO 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.
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 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO 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.
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 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO 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.

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 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.
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 MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.
480 201 0100 02	LECHE DESCREMADA EN POLVO HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. LATA DE 800 G. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION DE CUANDO MENOS EL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE DESCREMADA SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 34 PORCEN M/M; GRASA BUTIRICA MINIMO 1.5PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 93.5PORCEN; CON ADICION DE 4000 UI DE VITAMINA A Y 400 UI DE VITAMINA D, HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR DEL 0.17PORCEN; INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO EXCEDERA A 1.75 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE. MESOFILICOS AEROBIOS; 10,000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G ESCHERICHIA COLI NEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25/G, COMERCIALMENTE ESTERIL, SIN CONTAMINANTES Y GERMENES PATOGENOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. 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 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. NUMERO DE LOTE. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO, CON UNA VIDA MEDIA DE 30 DIAS. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SE REALICE SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA O POTABLE), PARA GARANTIZAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL. CORROBORAR SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA), SABOR Y OLOR.
480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL.DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
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 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 (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, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
480 201 0300 02	LECHE ENTERA EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA COMO RESERVA DE LECHE EN CASO DE EMERGENCIA EN HOSPITALES. LATA DE 1000 G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION CUANDO MENOS DEL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE ENTERA, SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 27PORCEN; GRASA BUTIRICA MINIMA 26 PORCEN, LACTOSA 37PORCEN, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMA 69 PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN ; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR AL 0.17PORCEN, EL INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA SUPERIOR AL 0.5 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE, MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G, ESCHERICHIA COLINEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPPNEGATIVO EN 25/G. COMERCIALMENTE ESTERIL , SIN CONTAMINANTES Y GERMENES PATOGENOS. CARACTERISTICAS SENSORIALESCOLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, EXENTA DE PARTICULAS, SABOR AGRADABLE NO RANCIO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO EN GRASA Y PROTEINA EN G/L , NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. DEBE TENER BUENA SOLUBILIDAD, EMPAQUE EN BUENAS CONDICIONES Y PERFECTAMENTE CERRADO. ENVASADA AL ALTO VACIO PUEDE CONSERVARSE DE 2 A 3 AÑOS EN BOTE CERRADO. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE SU VIDA MEDIA ES DE 30 DIAS Y REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SEA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA), YA QUE PUEDEN VARIAR DE UNA MARCA A OTRA, CORROBORANDO SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA) Y SABOR. PARA EVITAR LA FORMACION DE GRUMOS, PRIMERO AGREGAR EL AGUA Y LUEGO LA LECHE.
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 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 BIOLOGICO DE SUS PROTEINAS, 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.
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 MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). ; DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O

	DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
480 201 0400 00	LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SECRECION DE LAS GLANDULAS MAMARIAS DE LAS VACAS, SIN CALOSTRO, SOMETIDO A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA PROPIA DE LA LECHE DE 6 A 28 G/L., EL CUAL DEBE SER SOMETIDO 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 MINIMO 6 MAXIMO 28 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA 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
4806020101 00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE FRESA 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 MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL 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.
4806020107 00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADASPARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL 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.
4806020107	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL

01	CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADASPARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL 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.
480602011100	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 INDICADASPARA 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 MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL 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.
480602030300	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
480602030500	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
480602080200	JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA 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 AZUCAR, BALANCEADA ENTRE FIBRA

	SOLUBLE E INSOLUBLE. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. 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. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MESOFILICOS AEROBIOS 5 000 UFC/ ML, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/ML. CONCENTRACION A 56 GRADOS BRIX. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO Y EN EL CASO DEL TAMARINDO TIENE UN SABOR ACIDO.SE CONSIDERAN PARAMETROS IMPORTANTES EL SABOR, COLOR, GRADOS BRIX, ACIDEZ, GRADO DE MADUREZ Y DATOS MICROBIOLOGICOS. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. SE PUEDE ADICIONAR DE UN MAXIMO DE 0.1 PORCEN DE BENZOATO DE SODIO Y 0.05 PORCEN DE SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVADORES. EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE 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. 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. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE, POR LO QUE ES UTIL EN REGIONES DE DIFICIL ACCESO Y DE ABASTO. SE DEBE CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE BEBIDA ES DE 12 ML DE CONCENTRADO POR 88 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
480406210001	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.
480406240000	PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL 1 KILOGRAMO, ENVUELTO CON TIRAS DE CARTON Y PAPEL.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE. PUEDE LLEVAR CUBIERTA CON MERENGUE, AZUCAR O DE GRASA COMO MANTEQUILLA. PUEDE SER DE SABORES Y ES OPCIONAL QUE LLEVE UN RELLENO.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.
480406250001	ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.
480406120000	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.
480406130001	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.
4804061400	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,

00	FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480406150000	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480406170000	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480406180001	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 210 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.
480406200000	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
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 MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480 406 2900 01	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G + 100 G (20 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL, GRASA VEGETAL Y SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29.3 A 30.8 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE

	ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
480 405 0500 00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS DEL MAIZ ZEA MAYS Y AGUA, SOMETIDOS PREVIAMENTE A UN TRATAMIENTO ALCALINO LLAMADO NIXTAMALIZACION, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NI MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ADITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL MAIZ. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. DEBE SER DE CONSISTENCIA SUAVE Y HUMEDA. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES ACIDOS. DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO O EN REFRIGERACION. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES EN QUE SE ENTREGUE.
480 405 0600 00	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.
480603010000	HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE, SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C, EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA, GRANULOSA O ARENOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME, CREMOSA, NO QUEBRADIZA. EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO. DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.
480603020000	NIEVE DE SABORES POR LITRO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR, JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE GLUCOSA, ACIDO CITRICO, SAL YODATADA, ESTABILIZANTE, COLORANTE ARTIFICIAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS 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.