

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-013-001/2024

**ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE:
DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS**

**PARA:
DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

ENERO DE 2024



CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	MARTES 30 DE ENERO DE 2024
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL MIÉRCOLES 31 DE ENERO DE 2024 A LAS 16:00 HORAS
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL MIÉRCOLES 31 DE ENERO DE 2024
4. JUNTA DE ACLARACIONES	EL VIERNES 02 DE FEBRERO DE 2024 A LAS 17:50 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
5. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL MIÉRCOLES 07 DE FEBRERO DE 2024 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL MARTES 13 DE FEBRERO DE 2024 A LAS 17:30 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL JUEVES 15 DE FEBRERO DE 2024 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES

ÍNDICE	
1.- DEFINICIONES.	16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.
2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.	17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.
3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y MORALES.	18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
4.- ASPECTOS TÉCNICOS.	19.- CONTRATOS.
5.- ASPECTOS ECONÓMICOS.	20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS.
6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.	21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.
7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.	22.- TRANSPORTACIÓN.
8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.	23.- LUGAR DE ENTREGA.
9.- JUNTA DE ACLARACIONES.	24.- DEVOLUCIONES.
10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.	25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.
11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.	26.- PAGO.
12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.	27.- ASPECTOS VARIOS.
13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.	28.- INCONFORMIDADES.
14.- FALLO.	29.- AVISO DE PRIVACIDAD
15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.	

ANEXOS
ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.
CARÁTULA DEL ANEXO B.
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA.
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO.
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS.
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES.
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES.
ANEXO I: FORMATO CARTA NO CONFLICTO DE INTERESES
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES.
ANEXOS PARTIDAS 1 A 36
ANEXO 2: MENÚS
ANEXO 3: EMPAQUE PARA ARMADO DE LOS PAQUETES DE DESPENSA
ANEXO 4: DESPENSA SEMANAL POR ESTACIÓN 01
ANEXO 5: MARCAS



ANEXOS PARTIDAS 37 A 40
ANEXO 2: MARCAS
ANEXO 3: MARCAS
ANEXO 4: MARCAS
ANEXO 5: MARCAS
ANEXO 6: LUGARES
ANEXO PARTIDAS 41 A 113
ANEXO 2: MARCAS
ANEXOS PARTIDA 114
ANEXO 2: MARCAS
ANEXO 3: LUGARES DE ENTREGA
ANEXOS PARTIDA 115
ANEXO 2: MARCAS
ANEXO 3: LUGARES DE ENTREGA
MODELO DE CONTRATO.



RECOMENDACIONES

Se recomienda leer cuidadosamente las bases ya que la omisión de algún requisito es causa de descalificación, asimismo ser puntuales a los eventos de la presente licitación.

En cumplimiento a lo ordenado por el Artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, Artículos 1, 7, 15, 27, 28, 31 fracción III y 34 fracción XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63 fracción I, 67 fracción V, 80, 82 segundo párrafo, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 47 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2024, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción II.3.1., 9 y 13 fracción III con relación al diverso 22 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024

ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

1.- DEFINICIONES.

Para los efectos de las presentes bases, se dan las siguientes definiciones:

1.1.- BASES: El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la adquisición de los bienes que se oferte.

1.2.- CONVOCANTE: Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la Unidad de Adquisiciones y Adjudicaciones de Bienes y Servicios y Obra Pública de la Subsecretaría de Administración.

1.3.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE:

Partidas 1 a 36.- Dirección Administrativa de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana.

Partidas 37 a 40.- Dirección de Administración y Finanzas del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

Partidas 41 a la 113.- Subdirección General de Finanzas y Administración del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.

Partidas 114 y 115.- Departamento de Adquisiciones de Convenciones y Parques.

1.3.1.- VERIFICADOR DEL CONTRATO:

Partidas 1 a 36.- Departamento de Recursos Materiales de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana.

Partidas 37 a 40.- Dirección de Asistencia Médico Social y Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

Partidas 41 a la 113.- Departamento de Recursos Materiales del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla.

Partidas 114 y 115.- Departamento de Cocina de Convenciones y Parques.

1.4.- CONVOCATORIA: La publicación legal hecha en los términos de los Artículos 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las modificaciones que al efecto se hicieren a la misma.

1.5.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE: Planta Baja del Edificio que ocupa la Secretaría de Administración, Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:



Partidas 1 a 36.- Calle de los palos sin número, San Pablo Xochimehuacán, Puebla, Pue. C.P. 72014.

Partidas 37 a 40.- Calle 5 de Mayo No. 1606, Colonia Centro, Puebla, Pue. C.P. 72000.

Partidas 41 a la 113.- Calle Venustiano Carranza no. 810, Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Pue., C.P. 72550.

Partidas 114 y 115.- Boulevard Héroes del 5 de Mayo no. 402, Col. Centro, C.P. 72000, Puebla, Pue.

1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN: La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender los requerimientos de la Contratante.

1.8.- LEY: La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

1.9.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional **GESAL-013-001/2024**.

1.10.- FUNCIÓN PÚBLICA: Los Órganos Internos de Control en:

Partidas 1 a 36.- Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana

Partidas 37 a 40.- Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla

Partidas 41 a la 113.- Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla

Partidas 114 y 115.- Convenciones y Parques

1.11.- LICITANTE: La persona física o moral que participe en la licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

1.12.- LICITANTE ADJUDICADO: La persona física o moral que resulte adjudicado conforme al fallo de las presentes bases.

1.13.- PROPUESTA: Proposición legal, técnica o económica que se expone en esta Licitación conforme a las presentes bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

1.14.- PROVEEDOR: La persona física o moral que celebre contratos de adquisiciones, con la Contratante como resultado de la presente Licitación.

1.9.1.- REQUISICIONES:

001/2024 – Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana (PARTIDAS 1 a 36)

046/2024 – Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla (PARTIDAS 37 a 40)

070/2024 – Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla (PARTIDAS 41 a 113)

164/2024 – Convenciones y Parques (PARTIDA 114)

167/2024 – Convenciones y Parques (PARTIDA 115)

INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

2.2.- El carácter de esta licitación es: **NACIONAL.**

2.3.- El origen de los recursos es:

Partidas 1 a 36.- **PROPIO**

Partidas 37 a 40.- **ESTATAL**

Partidas 41 a la 113.- **PROPIO**

Partidas 114 y 115.- **PROPIO**

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL MARTES 30 AL MIÉRCOLES 31 DE ENERO DE 2024, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS

2.4.2.- CONSULTA DE BASES: Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/>, **DEL MARTES 30 AL MIÉRCOLES 31 DE ENERO DE 2024**, en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas.**

2.4.3.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES: Para adquirir las bases de la presente licitación deberán efectuar el pago de las mismas de acuerdo a lo siguiente:

2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO: Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la generación de la “orden de cobro”, previa presentación del **ANEXO G** de las bases



debidamente llenado y legible, así como la, copia de la constancia de situación fiscal actualizada al año 2024 del licitante y de la identificación oficial con fotografía VIGENTE (credencial del IFE/INE, PASAPORTE CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que realiza el trámite y firma el ANEXO G. Esta orden de cobro se expedirá POR LA CONVOCANTE ÚNICAMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO DEL MARTES 30 AL MIÉRCOLES 31 DE ENERO DE 2024, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- Deberán solicitar la generación de la “Orden de Cobro”, AL SIGUIENTE CORREO.

ordendecobrodabs@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. Sólo se generará dicha orden DEL MARTES 30 AL MIÉRCOLES 31 DE ENERO DE 2024 en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 7124

2.4.3.2.- **PAGO DE BASES:** Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el PUNTO 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el periodo señalado en la misma orden.

2.4.4.- **COSTO DE BASES: \$3,350.00 (TRES MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS 00/100 M.N.)** pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

2.4.5.- Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el período y horarios mencionados en los PUNTOS 2.4.2 y 2.4.3.1.

2.4.6.- Es requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases y en ningún caso el derecho de participación será transferible.

2.4.6.1.- Es **OBLIGATORIO** que los licitantes que solicitaron generación de orden de cobro envíen mediante correo electrónico el **COMPROBANTE DE**

PAGO ANTES DE LA FECHA Y HORA DE JUNTA DE ACLARACIONES, en caso de no enviarlo, **NO** serán tomados en cuenta para la participación en la presente licitación.

Se reitera a los licitantes que el trámite de solicitud de Generación de Orden de Cobro para poder efectuar el Pago de Bases debe realizarse a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, de conformidad con lo establecido en el PUNTO 2.4.3.1 de las bases.

2.4.7.- **INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.** El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva, e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GESAL-013-001/2024** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el PUNTO 10 de estas bases.

2.4.8.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar **FUERA DE LOS SOBRES LA Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, VIGENTE, con Código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios realizados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios. En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría (actualmente Secretaría de la Función Pública), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 13 de abril de 2021, el incumplimiento a lo anterior será causa de descalificación.**

No podrán participar en ningún procedimiento de adjudicación o contratación que realicen las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, las personas físicas o jurídicas que no presenten la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas. Dicha constancia tendrá una Vigencia de 30 días naturales a partir del día de su expedición.

La Secretaría de la Función Pública, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la “Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas” a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en Vía Atlíxcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlíxcayotl, en caso de duda,



podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102 o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página <https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla/> realizando los siguientes pasos:

1. Buscador: "Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista." (clic)
2. Seguir las indicaciones

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES.

EN LA PRESENTE LICITACIÓN LOS LICITANTES DEBERÁN INCLUIR TODOS LOS DOCUMENTOS DEBIDAMENTE RUBRICADOS, FIRMADOS Y FOLIADOS, PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

3.1.- DOS COPIAS SIMPLES LEGIBLES DE LAS CUALES UNA DEBERÁ ESTAR RUBRICADA, FIRMADA Y FOLIADA EN ORIGINAL CON TINTA AZUL Y ORIGINALES O COPIAS CERTIFICADAS PARA COTEJO de los siguientes documentos:

3.1.1.- PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2024 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma.
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2024y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

3.1.2.- PERSONA MORAL

- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2024 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación. (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación).
- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en tamaño carta.
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma, conforme al poder.
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2024 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.



3.1.3.- En caso de que asista un tercero en representación de la persona física o moral, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta Poder simple Original otorgada por la persona facultada para ello, para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura de Propuestas económicas y Fallo (anexando original o copia certificada para cotejo de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe y copia simple legible de las mismas).

NOTA: La Carta Poder simple podrá presentarse fuera de los sobres e identificarse en cada evento, deberá contener los siguientes elementos:

- ✓ Nombre y firma del otorgante;
- ✓ Nombre y firma de quien recibe el poder;
- ✓ Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente
- ✓ Manifestando que le otorga poder amplio, cumplido y bastante para asistir, participar e intervenir en los distintos eventos del proceso de licitación, así como presentar los documentos legales, técnicos y propuesta económica.
- ✓ Nombre y firma de 2 testigos (anexando copia simple de la identificación oficial vigente de los mismos).

3.2.- Carta original dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, (de acuerdo al **ANEXO A**) indicando el procedimiento **GESAL-013-001/2024**, en hoja membretada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona física, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentre en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-013-001/2024**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.

- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-013-001/2024**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

3.3.- Carta Original de No Conflicto de Interés dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, en hoja membretada, sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona autorizada para ello, de acuerdo con el **Anexo I**.

3.4.- Constancia de registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GESAL-013-001/2024**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Función Pública del Estado de Puebla, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón y entregar a la contratante la



documentación que acredite el inicio de citado trámite.

3.5.- El documento vigente para la presentación de documentación legal y apertura de Propuestas técnicas en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

3.6.- Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un folder dentro del sobre 1 y las copias simples en tamaño **carta** en folder con broche baco (cada juego de copias en un folder), dentro del mismo sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA, NI SELLADA EN ESPACIOS QUE OCUPEN LOS CÓDIGOS BIDIMENSIONALES (QR).**

Únicamente se permitirá presentar fuera del sobre, el original de la Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que asiste o en su caso carta poder simple junto con identificación oficial (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de quien otorga poder y recibe.

3.7.- En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al Archivo General.

4.- ASPECTOS TÉCNICOS

El **SEGUNDO SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificada con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Técnica" o Sobre 2, deberá contener:

4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- La propuesta técnica estará integrada por la **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXO B, ANEXOS NUMÉRICOS DE CADA UNA DE LAS PARTIDAS**, así como demás cartas y documentos solicitados en **PUNTO 4** de las bases. Invariablemente deberán estar impresos en papel membretado del licitante y presentarse en **original y copia simple**, indicando el número de la Licitación **GESAL-013-001/2024** dirigido a la Convocante, **contener sello (en caso de ser persona moral) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante conforme al poder notarial. En caso de no cumplir con alguno de los requisitos descritos en éste párrafo, la propuesta será descalificada. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del mismo.

Toda la propuesta deberá presentarse en original y copia simple debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

4.1.2.- Aquellos documentos que formen parte de la propuesta técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original, con copia simple para su cotejo, copias que deberán estar **foliadas, selladas (en caso de ser persona moral) y debidamente firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, en caso de ser persona moral; **la devolución de los originales o copias certificadas para cotejo será a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al archivo general.**

4.1.3.- La **CARÁTULA DEL ANEXO B**, deberá estar debidamente capturada **en formato Word** (con la información idéntica a la presentada en físico) en 2



dispositivos **USB**, los cuales serán proporcionados por el licitante.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que éstos no estén sin información, que no contengan virus, que los mismos estén identificados con el nombre del licitante, número de licitación y “Propuesta Técnica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, no presentar el formato como imagen, a renglón seguido no dividir la tabla y que no tengan problemas para leerse. Lo anterior con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 10 de estas bases.

4.2.- Todas las características y especificaciones de la totalidad de las partidas que se manifiesten en su Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, atendiendo también a lo establecido, en su caso en la Junta de Aclaraciones; no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

4.3.- TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:

PARTIDAS 1 A 36.- Será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2024.

PARTIDAS 37 A 40.- Para la primera entrega; las cantidades le serán notificadas al licitante adjudicado al momento de la formalización del contrato. Debiendo efectuarla al día natural siguiente del mismo. Para las entregas subsecuentes, el licitante adjudicado acudirá a las instalaciones de la contratante los últimos días de cada mes previa cita a recoger el pedido que deberá contener las cantidades que deberá surtir en todo el mes conforme al Anexo 6.

PARTIDAS 41 A LA 113.- Se realizará a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024.

PARTIDA 114.- La entrega de los insumos adjudicados se realizará a partir de la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024, conforme a lo siguiente:

Partida 115.- La entrega de los insumos se realizará a

partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2024 conforme a lo siguiente:

4.4.- PERIODO DE GARANTÍA:

PARTIDAS 1 A 36.- Lo que se indica en cada partida (aplica para las partidas de la 1 a la 34) y durante la vigencia del contrato (aplica para las partidas 35 y 36)

PARTIDAS 37 A 40.- Durante la vigencia del contrato a partir de la recepción de los bienes.

PARTIDAS 41 A LA 113.- Mínimo de 6 meses a partir de la recepción de los bienes en el almacén de la contratante.

PARTIDAS 114.- Durante la vigencia del contrato (para las entregas) y los insumos por un periodo mínimo de 3 días naturales para los cárnicos, lácteos (quesos), embutidos, pescados y mariscos, a partir de su entrega en los lugares indicados por la contratante.

PARTIDAS 115.- Durante la vigencia del contrato (para las entregas) y los insumos por un periodo mínimo de 5 días naturales para los alimentos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados a partir de su entrega en los lugares indicados por la contratante.

4.5.- Los datos anteriores deberán estar asentados en la propuesta técnica. (**PUNTOS 4.3 y 4.4**) **VER ANEXO B.**

4.6.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA: Deberá anexar a su Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre lo siguiente:

APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS

4.6.1.- Los licitantes deberán presentar su propuesta **ANEXO B.**

4.6.2.- Currículo en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en el que indiquen su experiencia mínima de 1 año en la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, de acuerdo con el **ANEXO B1.**

4.6.3.- Relación en formato libre de mínimo tres ventas



o comercialización de bienes iguales o similares en características a los bienes que se están solicitando en este procedimiento de adquisición, que hayan sido efectuados durante los últimos años, sin exceder de tres, la cual deberá contener: nombre, domicilio y teléfono del cliente, monto de la venta o comercialización, así como indicar a qué sector fue destinado (público o privado).

Dicha relación, deberá acreditarse con copia simple legible de contratos debidamente formalizados y/o facturas, expedidas a nombre del licitante, de la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, los cuales deberán contener: el importe y fecha.

4.6.4.- Escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde indique un correo electrónico y número telefónico para cualquier aclaración, con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

4.6.5.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometan, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

A) A que aceptan y reconocen que toda información, datos o documentación, que le sea proporcionada por la contratante, así como aquella a la que llegase a tener acceso, será considerada como confidencial, por lo que se obliga a mantener absoluta discreción y confidencialidad respecto de cualquier tipo de información, datos o documentos, así como a obligar a sus trabajadores y/o empleados, a mantener en los mismos términos de discreción tales aspectos confidenciales y a no divulgar a terceros la información, datos o documentos a los que pudieran llegar a tener acceso durante o con posterioridad al desarrollo y entrega de los bienes objeto de la presente adjudicación y a la vigencia de la misma.

B) A que el manejo de la información confidencial incluye, de manera enunciativa más no limitativa lo siguiente:

I. La obligación de no divulgar la información confidencial a terceras personas sin el consentimiento por escrito de la contratante;

II. La obligación de no usar información confidencial

para beneficio propio o de terceras personas, debiendo el adjudicado utilizarla exclusivamente con el propósito de cumplir con la adquisición encomendada, y

III. La obligación de no llevar a cabo ninguna acción que pueda llegar a comprometer o poner en riesgo la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por los trabajadores o por la contratante.

Para efectos de la presente carta, se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, formulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas, o cualquier otro tipo de información, propiedad de la contratante a la que tenga acceso el adjudicado misma que podrá constar en documentos, formulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, disquetes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

APLICA PARA LA PARTIDA 1 A 36

4.6.6.- Indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor y país de procedencia de los bienes ofertados, conforme al anexo 5. (**Aplica para las partidas de la 1 a la 34**). Así mismo, deberán presentar los anexos 2, 3 y 4 referenciados en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

4.6.7.- Incluir en su propuesta técnica en original o copia simple legible: folletos, catálogos o fichas técnicas con fotografías correspondientes a la marca y/o nombre del distribuidor de los bienes que oferten, en las que se señalen por escrito las características indicadas en la descripción de las partidas de los bienes ofertados que concuerden y cumplan con lo mínimo requerido, identificando y/o resaltando los mismos en color rojo, marca-textos, post it y/o separadores, con la finalidad de identificar y comprobar las especificaciones solicitadas. Los documentos antes mencionados deberán presentarse en idioma español o con traducción simple



al español, aclarando que no se aceptarán únicamente fotografías o imágenes sin descripción, así como folletos en medios electrónicos u hojas de especificaciones para referenciar toda la propuesta técnica. **(Aplica para las partidas de la 1 a la 34).**

4.6.8.- En formato libre, currículum firmado del siguiente personal: **(Aplica para las partidas: 35 y 36)**

a) Mínimo 3 Ingeniero en Alimentos o Licenciado en Nutrición con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos, además deberá presentar una carta de recomendación laboral de su empleador, expedida dentro de los dos últimos meses.

b) Dos cocineros con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos, además, deberá presentar una carta de recomendación laboral de su empleador, expedida dentro de los dos últimos meses.

c) Un ayudante de cocina con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos, además, deberá presentar una carta de recomendación laboral de su empleador, expedida dentro de los dos últimos meses.

d) Un encargado quien fungirá como enlace entre el proveedor y la contratante, con autoridad y capacidad para resolver cualquier problema con experiencia mínima de 1 año como supervisor administrativo, además, deberá presentar una carta de recomendación laboral de su empleador, expedida dentro de los dos últimos meses.

e) Una persona que realicen la entrega de los paquetes de alimentos en las instalaciones de la contratante, con experiencia mínima de 1 año en carga y descarga de alimentos, además, deberá presentar una carta de recomendación laboral de su empleador, expedida dentro de los dos últimos meses.

4.6.9.- Copia simple legible de comprobante de domicilio a su nombre, con una antigüedad no mayor a 3 meses de un centro de procesamiento, distribución y almacenamiento dentro del Estado de Puebla, con la capacidad necesaria. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.

4.6.10.- Carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometan en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la Contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de su recepción en los lugares indicados por la Contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos el mismo día de la entrega en un lapso no mayor a 2 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar los bienes por lo que se indica en cada partida (Aplica para las partidas de la 1 a la 34) y durante la vigencia del contrato (Aplica para las partidas 35 y 36).

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en forma individual por cada una de las partidas solicitadas.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración y entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A que el personal que realice la entrega, deberá portar su identificación con fotografía, así mismo deberá abstenerse en todo momento de solicitar o recibir cualquier remuneración, dádiva o propina por parte de cualquier persona que intervenga en el proceso de la entrega.

h) A dar respuesta de manera inmediata cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas, misma que se dará a conocer al momento de la recepción.



- i) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxinfeción alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud. (Aplica para las partidas 35 y 36)
- j) A no entregar productos alimentarios transgénicos.
- k) A hacerse cargo de las maniobras de embalaje, carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 80 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.
- l) A que el empaque de los paquetes de despensas se entregará conforme a las características señaladas en el Anexo 3, sin costo extra para la contratante. (Aplica para las partidas 1 a la 34).
- m) A que el periodo mínimo de caducidad en el surtimiento de los bienes, en productos no perecederos será de 3 meses, para la partida 16 el periodo de consumo máximo será de 15 días naturales, para las partidas 28 y 29 el periodo de consumo máximo será de 10 días naturales a partir de la recepción en el almacén de la contratante. En caso de que no cumpla con este requisito, se rechazarán los mismos. (Aplica para las partidas 1 a la 34)
- n) A que los productos perecederos serán entregados frescos y con buena textura. En caso de que no cumpla con este requisito, se rechazarán los mismos. (Aplica para las partidas 1 a la 34)
- ñ) A proporcionar al inicio de la vigencia del contrato, los Formatos de Control de Recepción de alimentos, en cantidad suficiente, mismos que deberán ser impresos en formato libre, incluyendo el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el licitante. No deberán presentar tachadura, enmendaduras o corrector. (Aplica para las partidas 35 y 36)
- o) A que la contratante notificará 48 horas de anticipación, el pedido mediante relación escrita por correo electrónico (oficializando su recepción) el número de alimentos que requerirá. (Aplica para las partidas 35 y 36)
- p) A que en caso de modificaciones en los paquetes de comida y/cena, no implicará incremento alguno en el precio ofertado a la Contratante, y deberá notificar a la Contratante vía correo electrónico con 48 horas de anticipación. (Aplica para las partidas 35 y 36)
- q) A proporcionar a la contratante al momento de la formalización del contrato, los datos de un Encargado (Supervisor) quien fungirá como enlace con la contratante, con autoridad y capacidad para resolver cualquier problema inherente al objeto del contrato.
- r) A que el personal deberá cumplir y acatar las medidas de seguridad establecidas, al momento de ingresar a las instalaciones de la contratante.
- s) A notificar a la Contratante con 72 horas de anticipación por medio de correo electrónico (oficializando su recepción) si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado.
- t) A entregar los utensilios necesarios para la ingesta de los alimentos de cada paquete, indicados en la descripción de la partida. (Aplica para las partidas 35 y 36)
- u) A entregar los paquetes de comida y/cena elaborados con marcas comerciales y de primera calidad. (Aplica para las partidas 35 y 36)
- v) A entregar los paquetes de comida y/cena caliente dependiendo el menú. (Aplica para las partidas 35 y 36)
- w) A proporcionar a la Contratante en tiempo y forma, los Entregables requeridos, de acuerdo con lo indicado en la descripción de la partida. (Aplica para la partida 35 y 36)
- x) A ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante al momento de la formalización del contrato, con el objeto de llevar a cabo el conteo de insumos, perecederos y no perecederos que serán entregados.
- y) A considerar el suministro de gas L.P., para la elaboración de los alimentos que sean entregados durante la vigencia del contrato, sin costo adicional para la contratante. (Aplica para las partidas 35 y 36)



z) A que los productos deberán contar con Registro S.S.A., sello TIF (Tipo Inspección Federal). (Aplica para las partidas: 14, 23, 28, 29 y 30)

4.6.11.- Copia simple legible de los siguientes documentos: **(Aplica para las partidas 35 y 36)**

a) Certificación vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, de conformidad con la NMX-CC-9001-IMNC-2015 SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD-REQUISITOS (ISO 9001:2015) y/o conforme a la NOM-251-SSA-1-2009, en el cual demuestre su experiencia en el manejo y distribución de alimentos, emitido por un organismo certificador acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) en el sector de alimentos. Dicho documento deberá venir a nombre del licitante y/o la persona responsable, además deberá contener fecha de expedición y nombre del organismo o persona que expide la misma.

b) Certificado de sanitización de las instalaciones y/o desinfección. Dicho certificado deberá ser emitido por una empresa acreditada en Alta desinfección Hospitalaria, Industrial y comercial, para lo cual deberá contar con un número de registro ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social. Se requiere que en el certificado conste que se realizó el Servicio de Alta desinfección a nombre del licitante y en las instalaciones.

4.6.12.- Copia simple legible de la factura o contrato de arrendamiento y/o comodato a su nombre (este deberá estar vigente durante el periodo de las entregas) de por lo menos 1 vehículo de transporte modelo 2015 en adelante.

4.6.13.- Carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en donde manifiesten que los bienes que ofertan se apegan y cumplen las normas siguientes:

Partida 1: NMX-F-808-SCFI-2018, Alimentos-aceite vegetal comestible-especificaciones.

Partida 5: NMX-F-084-SCFI-2004, Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones.

APLICA PARA LA PARTIDA 37 A 40

4.6.14.- Indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor, presentación, periodo de caducidad y país de procedencia el cual deberá coincidir con el Certificado Tipo Inspección Federal (TIF) (aplica para carnes rojas y pollo), de los bienes ofertados. Conforme al Anexo 2. **(Aplica para la partida 37).**

4.6.15.- Indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor, presentación, periodo de caducidad y país de procedencia de los bienes ofertados. Conforme al Anexo 3. **(Aplica para la partida 38).**

4.6.16.- Indicar en su Propuesta Técnica, la marca, y/o nombre del distribuidor, variedad, presentación y país de procedencia de los bienes ofertados. En caso de que no aplique variedad, los licitantes deberán indicar NO APLICA. Conforme al Anexo 4. **(Aplica para la partida 39).**

4.6.17.- Indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor y presentación de los bienes ofertados. En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, los licitantes deberán indicar NO APLICA. Conforme al Anexo 5. **(Aplica para la partida 40).**

4.6.18.- Presentar en su Propuesta Técnica el Anexo 6 referenciado en el presente procedimiento, el cual deberá estar debidamente firmado por la persona autorizada para ello.

4.6.19.- Los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica en original o copia simple legible: folletos, catálogos o fichas técnicas en formato libre con fotografías correspondientes a la marca y/o nombre del fabricante o distribuidor, presentación, periodo de caducidad y país de procedencia en las que se señalen por escrito las características indicadas en la descripción de los bienes del Anexo 3, que concuerden y cumplan con lo mínimo requerido, identificando y/o resaltando los mismos en color rojo, marca-textos, post it y/o separadores, con la finalidad de identificar y comprobar las especificaciones solicitadas. Los documentos antes mencionados deberán presentarse en idioma español o con traducción simple al español, aclarando que no se aceptarán únicamente fotografías o imágenes sin descripción, así como folletos en medios electrónicos u hojas de especificaciones para referenciar toda la propuesta técnica.



4.6.20.- Copia simple legible del Certificado Tipo Inspección Federal (TIF) a nombre del fabricante o distribuidor mayorista, con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos. Aplica para los apartados de carnes rojas (res y cerdo), pollo, y embutidos requeridos en el Anexo 2.

4.6.21.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se manifieste que los bienes cumplen y se apegan a las siguientes normas:

a) NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Aplica para los productos con numerales 29 y del 31 al 39 del Anexo 2.

b) NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Aplica para el producto con numeral 23 del Anexo 2.

c) NOM-183-SCFI-2012 Producto lácteo y producto lácteo combinado-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Aplica para los productos con numerales del 40 al 44 del Anexo 2.

d) NOM-213-SSA1-2018 Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Aplica para los productos con numerales del 45 al 50 del Anexo 2.

e) NMX-F-475-SCFI-2011 Alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones. Aplica para el producto con numeral 1 del Anexo 3.

f) NMX-F-252-SCFI-2011 Alimentos-aceite comestible puro de soya-especificaciones. Aplica para el producto con numeral 2 del Anexo 3.

g) NMX-F-109-SCFI-2006 Alimentos-aceite de oliva-especificaciones. Aplica para el producto con numeral 3 del Anexo 3.

h) NOM-201-SSA1-2015 Productos y servicios. Agua y

hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. Aplica para el producto con numeral 6 del Anexo 3.

i) NMX FF-114-SCFI-2009 Grano de amaranto (*Amaranthus spp.*) para uso y consumo humano-especificaciones y métodos de ensayo. Aplica para el producto con numeral 17 del Anexo 3.

j) NOM-235-SE-2020 Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. Aplica para los productos con numerales 21 y 22 del Anexo 3.

k) NMX-F-289-NORMEX-2008 alimentos-hojuela de avena-especificaciones y métodos de prueba. Aplica para el producto con numeral 23 del Anexo 3.

l) NMX-F-003-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar refinada-especificaciones. Aplica para los productos con numerales 25 y 26 del Anexo 3.

m) NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. Aplica para los productos con numerales 24 y 27 del Anexo 3.

n) NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Aplica para los productos con numerales del 42 al 44 y del 99 al 100 del Anexo 3.

o) NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Aplica para los productos con numerales 104 y 105 del Anexo 3.

p) NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. Aplica para los productos con numerales 186 y 187 del Anexo 3 y para el producto con numeral 1 del Anexo 5.

q) NOM-F46-S 1980 Harina de maíz nixtamalizado. Aplica para el producto con numeral 98 del Anexo 3.



r) NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Aplica para los productos con numeral del 110 al 115 y el 205 del Anexo 3.

s) NOM-040-SSA1-1993 Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. Aplica para el producto con numeral 178 del Anexo 3.

t) NOM-186-SSA1/SCFI-2013 Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. Aplica para el producto con numeral 204 del Anexo 3.

4.6.22.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en los plazos y lugares señalados por la contratante conforme al Anexo 6.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente vicios ocultos o que resulten dañados por defecto de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en los lugares señalados en el Anexo 6, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante.

d) A apearse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en los Anexos 2, 3, 4 y 5.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A no subcontratar la entrega de bienes solicitados por la contratante.

h) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

i) A garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación del producto considerando que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).

j) A que todos los productos que se entreguen, estarán en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daños a la salud.

k) A que los productos serán transportados en vehículo cerrado, contar con refrigerador, termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva. **(Aplica para las partidas 37 y 39).**

l) A que los productos serán transportados en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva. **(Aplica para las partidas 38 y 40).**

m) A entregar los productos debiendo cumplir con las especificaciones y características, así como la caducidad establecida para cada producto, de conformidad con los Anexos 2, 3, 4 y 5, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

n) A contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los bienes, mismos que deberán portar uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubrebocas y careta protectora facial, malla de cabello, camiseta o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.

ñ) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

o) A dar respuesta en un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un



producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

p) A realizar el retiro y canje de aquellos productos que no se entreguen con la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad y/o se compruebe que por la naturaleza propia del alimento (no obstante haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura) sufran alteraciones físico-químicas.

q) A aceptar la devolución de aquellos productos suministrados cuando se encuentren en los siguientes supuestos:

- Que no garanticen su excelente contenido y presentación.
- En estado de descomposición.
- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto
- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.
- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos.
- Que no cumplan con la caducidad establecidas para cada producto, en los Anexos 2 y 3.
- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.
- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
- Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.

r) A que la transportación, alimentación y viáticos en general derivado de la entrega de los insumos será sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

s) A aceptar que, en caso de no retirar los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruirlos o desecharlos, y en consecuencia no serán pagados por la misma.

t) A garantizar que, todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por su cuenta.

u) A responder por el riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia lleguen a causar a la Contratante y/o a terceros.

v) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se

generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

w) A no entregar productos alimentarios transgénicos.

4.6.23.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica la siguiente documentación:

a) Copia simple legible del Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.

b) Copia simple legible del certificado vigente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por alguna institución acreditada por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación A.C.).

APLICA PARA LAS PARTIDAS 41 A 113

4.6.24.- Indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del fabricante y/o nombre del distribuidor y país de procedencia de los bienes ofertados, conforme al anexo 2.

4.6.25.- Incluir en su propuesta técnica en original o copia simple legible: folletos, catálogos o fichas técnicas con fotografías correspondientes a la marca y/o nombre del fabricante y/o nombre del distribuidor, en las que se señalen por escrito las características indicadas en la descripción de las partidas de los bienes ofertados que concuerden y cumplan con lo mínimo requerido, identificando y/o resaltando los mismos en color rojo, marca-textos, post it y/o separadores, con la finalidad de identificar y comprobar las especificaciones solicitadas. Los documentos antes mencionados deberán presentarse en idioma español o con traducción simple al español, aclarando que no se aceptarán únicamente fotografías o imágenes sin descripción, así como folletos en medio electrónicos u hojas de especificaciones para referenciar toda la propuesta técnica.

4.6.26.- En su propuesta técnica alguno de los siguientes documentos:

a) En el caso de ser fabricante de los bienes ofertados



deberá presentar carta en hoja membretada en la que se comprometa a cumplir con el abasto suficiente de los bienes solicitados en la descripción de las partidas, o;

b) Carta del fabricante o distribuidor, en original, en hoja membretada y con firma autógrafa del mismo, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por las partidas, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante y/o nombre del distribuidor.

4.6.27.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en los plazos y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos de elaboración, fabricación o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a 5 días naturales. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar los bienes por un periodo mínimo de 6 meses, a partir de su recepción en el almacén de la Contratante.

d) A apearse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en forma individual por cada una de las partidas solicitadas.

e) A contar con personal, recursos financieros y equipo necesario para la entrega de los bienes en el lugar que indique la contratante.

4.6.28- Carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde manifieste que los bienes ofertados cuentan y cumplen con las normas siguientes:

a) NMX-F-808-SCFI-2018, ALIMENTOS-ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES. (Aplica para las partidas 52 y 53)

b) NMX-F-084-SCFI-2004, INDUSTRIA AZUCARERA-AZUCAR ESTANDAR-ESPECIFICACIONES. (Aplica para la partida 84)

c) NMX-FF-114-SCFI-2009, GRANO DE AMARANTO (Amaranthus spp.) PARA USO Y CONSUMO HUMANO-ESPECIFICACIONES Y METODOS DE ENSAYO. (Aplica para la partida 101)

4.6.29.- Copia simple legible y original para cotejo de la factura a su nombre de al menos 2 vehículos tipo pick up de 1 tonelada de capacidad de carga, modelo 2015 en adelante, o en su caso; contrato de arrendamiento vigente durante el periodo de las entregas, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del mismo, así como, para ambos casos, copia simple legible de la tarjeta de circulación de dichos vehículos.

APLICA PARA LA PARTIDA 114

4.6.30.- Indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor y país de procedencia de los insumos ofertados conforme el Anexo 2. En caso de que no aplique modelo, deberá indicar NO APLICA. Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica conforme el Anexo 3 referenciado en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

4.6.31.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde manifiesta que los insumos ofertados cuentan y cumplen con las normas siguientes:

a) NOM-030-ZOO-1995 relativa a Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria (aplica para los consecutivos del 1 al 87 y 117 al 175).

b) NOM-034-SSA1-1993 relativa a Insumos y Servicios. Productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasada (aplica para los consecutivos del 6, 23, 24 y 25).

c) NOM-251-SSA1-2009 relativo a Establecer las prácticas de higiene para el proceso de alimentos bebidas y suplementos alimenticios (aplica para los



consecutivos del 1 al 175).

d) NOM-122-SSA1-1994 relativo a los insumos y servicios producto de la carne producto cárnico curado y curado emulsionado y cocido (aplica para los consecutivos del 1 al 87 y 117 al 130).

e) NOM-243-SSA1-2010 relativo a los Productos y servicios leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados Lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias (aplica para los consecutivos del 88 al 116).

f) NOM-213-SSA1-2018 relativo a los Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso (aplica para los consecutivos del 1 al 87 y 117 al 175).

4.6.32.- En formato libre, currículum firmado en el que indique la experiencia del siguiente personal:

a) Dos Supervisores Operativos; con experiencia de un año en puestos administrativos-contable.

b) Dos choferes que cuenten con Licencia de conducir y/o Licencia Federal Categoría A, con experiencia mínima de un año en el traslado de insumos iguales o similares a los requeridos, debiendo adjuntar copia simple legible de la Licencia.

4.6.33.- Proporcionar en copia simple legible de los siguientes documentos:

a) Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, a su nombre expedido por la Secretaría de Salud.

b) Certificado(s) tipo de Inspección Federal a nombre del distribuidor o fabricante con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos (aplica para los apartados de Carnes Rojas (res, cerdo), pollo y embutidos requeridos) mismo que deberá coincidir con el certificado del establecimiento TIF (Tipo de Inspección Federal) vigente, de sus instalaciones operativas, de conformidad con las normas oficiales mexicana NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes y NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que

suministrará.

4.6.34.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los insumos en el plazo y lugares señalados por la Contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los insumos adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la Contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a 3 días naturales. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar los insumos durante la vigencia del contrato (para las entregas) y los insumos por un periodo mínimo de 3 días naturales para los cárnicos, lácteos, embutidos, pescados y mariscos, a partir de su entrega en los lugares indicados por la contratante.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en forma individual por la partida solicitada.

e) A contar con el equipo, personal y transporte necesario para la entrega de los insumos en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

f) A que todos los alimentos frescos considerados de fácil descomposición, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, serán inspeccionadas antes de introducirlos al establecimiento, por el personal designado por la contratante de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, de conformidad a lo establecido en la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H.

g) A garantizar la no suspensión, atraso en la entrega de los bienes, así como entregas divididas; en cuyo



caso se aplicarán las sanciones correspondientes por incumplimiento.

h) A contar con personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo requerido para la transportación de los insumos durante todo el periodo del contrato, sin costo extra.

i) A designar a la persona que será el enlace con la contratante y del cual debe proporcionar correo electrónico, número fijo y de celular.

j) A ser el único responsable de los daños parciales o totales que su personal, los equipos o materiales empleados por este cauce a los insumos propiedad de la contratante.

k) A ser el único responsable de la relación laboral y de la seguridad social de sus trabajadores, así como asumir los riesgos del personal a su cargo por lo que en ningún momento se considerará a la contratante como patrón solidario o sustituto.

l) A resolver cualquier imprevisto que se presente al momento de llevar a cabo la entrega de bienes.

m) a que garantizara el oportuno suministro de insumos, por lo que deberá contar con un centro de almacenamiento con la capacidad necesaria, que garantice el 100% de los alimentos calculados en el procedimiento, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia.

APLICA PARA LA PARTIDA 115

4.6.35.- Indicar en su Propuesta Técnica, la marca y/o nombre del distribuidor y país de procedencia de los insumos ofertados conforme el Anexo 2. En caso de que no aplique modelo, deberá indicar NO APLICA. Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica conforme el Anexo 3 referenciado en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

4.6.36.- Los licitantes deberán proporcionar en copia simple legible de los siguientes documentos:

A) Aviso de funcionamiento de acuerdo con el giro requerido, a su nombre expedido por la Secretaría de Salud.

4.6.37.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja

membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

A) A realizar la entrega de los insumos en el plazo y lugar señalado por la Contratante.

B) A realizar el canje al 100% de los insumos adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en los lugares señalados en el Anexo 2, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a 3 días naturales. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

C) A garantizar los insumos durante la vigencia del contrato (para las entregas) y por un periodo mínimo de 5 días naturales para los alimentos perecederos y no perecederos a partir de su entrega en los lugares indicados en el Anexo 2.

D) A apearse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas la partida solicitada.

E) A contar con el equipo, personal y transporte necesario para la entrega de los insumos en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

F) A que todos los alimentos frescos considerados de fácil descomposición, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, serán inspeccionadas antes de introducirlos al establecimiento, por el personal designado por la contratante de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, de conformidad a lo establecido en la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H.

G) A garantizar la no suspensión, atraso en la entrega de los insumos, así como entregas divididas; en cuyo caso se aplicarán las sanciones correspondientes por incumplimiento.



H) A contar con personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo requerido para la transportación de los insumos durante todo el periodo del contrato, sin costo extra.

I) A contar con los permisos que sean pertinentes para la transportación de los insumos durante todo el periodo del contrato.

J) A designar a la persona que será el enlace con la contratante y del cual debe proporcionar correo electrónico, número fijo y de celular.

K) A ser el único responsable de los daños parciales o totales que su personal, los equipos o materiales empleados por este cauce a los insumos propiedad de la contratante.

L) A ser el único responsable de la relación laboral y de la seguridad social de sus trabajadores, así como asumir los riesgos del personal a su cargo por lo que en ningún momento se considerará a la contratante como patrón solidario o sustituto.

M) A resolver cualquier imprevisto que se presente al momento de llevar a cabo la entrega de bienes.

N) El proveedor deberá contar con personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo de transportación correspondiente, para la entrega de los insumos en el tiempo requerido y en las condiciones establecidas por la contratante, durante la vigencia del contrato.

Ñ) El proveedor deberá contar con el personal y transporte necesario para la entrega de los insumos en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

O) El proveedor deberá realizar las maniobras de transportación, carga y descarga sin costo extra para la contratante.

P) El proveedor deberá solventar todos los gastos que se originen para la entrega de los bienes, tales como combustible, peajes, alimentación del personal, infracciones de tránsito (local, estatal, y federal), maniobras, seguros, entre otras que puedan surgir, sin costo adicional para la Contratante.

Q) El proveedor garantizará el oportuno suministro de insumos, por lo que deberá contar con un centro de

almacenamiento con la capacidad necesaria, que garantice el 100% de los alimentos calculados en el procedimiento, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia.

4.6.38.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometa a lo siguiente:

Entregar todos los insumos potencialmente peligrosos, tales como patatas, legumbres y derivados, cereales, semillas, granos, harinas y derivados, leche y productos lácteos, huevo, tortillas y productos de maíz, pan blanco, integral, centeno y derivados, grasas y aceites, así como frutas, verduras y hortalizas frescas, enlatados, entre otros, debidamente inspeccionados, de acuerdo a las características como: color, olor y textura; a fin de ser aceptados o rechazados por la Contratante aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores.

4.6.39.- Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde manifiesta que los insumos ofertados cuentan y cumplen con las normas siguientes:

a) NOM-247-SSA1-2008 relativo a los Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba (aplica para los consecutivos 223, 224, 225, 226, 234, 235, 239, 240, 347, 372, 378, 400, 466, 482, 548, 549, 595, 596 y 597).

b) NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011 relativo a la Industria Azucarera y Alcohólica - determinación de la Granulometría en Muestras de Azúcares Cristalizados (aplica para los consecutivos 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250 y 251).

c) NORMA NMX-F-109-SCFI-2014 relativo a los Alimentos de aceite de oliva-especificaciones (aplica para el consecutivo 200).

d) NOM-187-SSA1/SCFI-2002 relativo a la Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su



elaboración y establecimientos donde se procesan (aplica para los consecutivos 616, 617, 618, 619 y 620).

e) NMX-F-014-SCFI-2006 relativo a los Alimentos-Aceite Comestible Puro de Coco-especificaciones (aplica para el consecutivo 199).

f) NMX-F-248-1975 relativo a determinación de microorganismos en especias y condimentos de canela en polvo (aplica para los consecutivos 296 y 297).

g) NMX-FF-107-1-SCFI-2014 relativo a los productos alimenticios-chiles secos enteros (aplica para los consecutivos 320, 321, 322, 324, 325, 326, 328 y 329).

h) NMX-FF-025-SCFI-2007 relativo a productos alimenticios no industrializados para consumo humano-chile fresco (aplica para los consecutivos 327 y 330).

i) NMX-FF-108-SCFI-2007 relativo a los productos alimenticios- chile chipotle o chilpotle (aplica para el consecutivo 323).

j) NOM-185-SSA1-2002 relativo a la Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche (aplica para el consecutivo 373).

k) NMX-FF-115-SCFI-2010 relativo a los productos agrícolas destinados para consumo humano-flor (cáliz) de Jamaica (aplica para el consecutivo 392).

l) NMX-FF-038-SCFI-2013 relativo a los productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas-frijol (aplica para los consecutivos 402 y 403).

m) NOM-004-SAG/GAN-2018 relativo a la producción de miel (aplica para el consecutivo 492).

n) NMX-FF-093-SCFI-2011 relativo a los productos alimenticios no industrializados para consumo humano - nuez pecanera (aplica para los consecutivos 501 y 502).

ñ) NOM-147-SSA1-1996, Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. (aplica para

el consecutivo 511)

o) NMX-F-001-1982 relativo a alimentos- especias y condimentos-pimentón (aplica para el consecutivo 552)

p) NMX-F-596-SCFI-2016 relativo a PILONCILLO 100% DE JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR (aplica para el consecutivo 539)

q) NMX-F-445-1983 relativo a alimentos especias y condimentos. pimienta negra y pimienta blanca (aplica para los consecutivos 540, 541, 542 y 543)

4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

La propuesta técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre de la siguiente manera:

a) Deberán presentar la propuesta Técnica en 2 recopiladores Lefort de dos argollas, un juego en original firmado en tinta azul por la persona facultada para ello y otro juego en copia simple. De igual forma, se solicita **NO** presentar hojas sueltas y/o engrapadas, engargoladas o en fólder con broche.

b) La información contenida en el juego en original y el juego en copia, deberá ser idénticas.

c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases, incluyendo separadores o pestañas.

d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica deberán estar **debidamente foliados, sellados (obligatorio en caso de ser persona moral) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante conforme al poder notarial, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

e) Los documentos que se anexen y no hayan sido solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

f) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán estar debidamente foliados, si carecen del mismo, no será responsabilidad de la



Convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

g) Los dispositivos que deberán integrar las propuestas son los siguientes:

1.- **Sobre 2** Propuesta Técnica deberá contener 2 dispositivos USB con la **Caratula del ANEXO B**, grabada en **formato WORD**.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos no estén sin información, que no contengan virus, que contengan el nombre del licitante, número de licitación y “propuesta técnica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse, Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 10 de estas bases. (No incluir imágenes).

5.-ASPECTOS ECONÓMICOS

El **TERCER SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda “Propuesta Económica” o Sobre 3, deberá contener:

5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en fólder tamaño carta con broche baco, estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la Convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESAL-013-001/2024**, debiendo contener **folio, sello (en caso de ser persona moral) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante conforme al poder notarial. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del mismo. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos **USB** con el **ANEXO C** grabado en formato **EXCEL**, mismos que serán proporcionados por el licitante.

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en moneda nacional, con 2 decimales como máximo. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda **“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”**.

5.1.3.- La propuesta económica no deberá presentar raspaduras, enmendaduras o correcciones en la misma.

5.1.4.- En caso de existir descuentos se deberán incluir en el precio unitario.

5.1.5.- En caso de que existan errores aritméticos éstos serán rectificadas prevaleciendo invariablemente el precio unitario. Si el Licitante, en uno u otro caso, no acepta la corrección, su propuesta será rechazada.

5.1.6.- Se solicita que, preferentemente, los precios presentados se protejan con cinta adhesiva.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos no estén sin información, que no contengan virus, que contengan el nombre del licitante, número de licitación y “propuesta económica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse, ni que contengan virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 13 de estas bases. (No incluir imágenes).

5.2.- REQUISITOS ECONÓMICOS. Todos los licitantes deberán anexar a su propuesta económica, los requisitos que a continuación se enuncian, tomando en cuenta que la falta de alguno de ellos será causa de descalificación.

5.2.1.- Garantía de seriedad conforme al **PUNTO 7** de estas bases.

5.2.2.- Los licitantes deberán presentar su Propuesta Económica, conforme al **Anexo C**.

Para **las partidas** de la **1** a la **34** se aplicará la **tasa del 0%** con fundamento en el artículo 2o.-A fracción 1, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado.

5.2.2.1.- Se aplicará la **tasa del 0%** con fundamento en



el artículo 2o.-a fracción i, inciso a) y b) de la ley del impuesto al valor agregado para los productos de la **partida 37, partida 39 y partida 40**, de los Anexos, 2, 4 y 5 respectivamente.

Se aplicará la **tasa del 0%** con fundamento en el artículo 2o.-A fracción I, inciso b) de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, para los productos del 1 al 6, del 8 al 29, del 31 al 64, del 75 al 80, del 83 al 95, del 97 al 119, del 121 al 137, del 139 al 168, del 171 al 191, del 196 al 202, del 206 al 226, del 230 al 231 de la **partida 38**, del Anexo 3.

Se aplicará la **tasa del 16%** de Impuesto al Valor Agregado para los productos 7, 30, del 65 al 74, del 81 al 82, 96, 120, 138, del 169 al 170, del 192 al 195, del 203 al 205 y del 227 al 229 de la **partida 38**, del Anexo 3.

5.2.2.2.- Se aplicará la **tasa del 16%** de I.V.A., a las partidas 66, 72, 78, 79 y 80; y **tasa 0%** de I.V.A., a las partidas 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112 y 113, lo anterior con fundamento en el artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, el cual indica lo siguiente :

Artículo 2-A.- Actos o actividades gravadas a la tasa 0%.- El impuesto se calculará aplicando la tasa del 0% a los valores a que se refiere esta Ley, cuando se realicen los actos o actividades siguientes:

I.- La enajenación de:

b) Medicinas de patente y productos destinados a la alimentación humana y animal.

5.2.3.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la Declaración Anual 2022, en la que se advierta que tienen ingresos, con su respectivo Acuse de Recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y la última Declaración Provisional 2023 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la propuesta.

5.2.4.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible del documento vigente para la presentación y apertura de

Propuestas Económicas en que conste, la **Opinión Positiva** respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá obtener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

6.- ASPECTOS INFORMATIVOS

6.1.- Los licitantes interesados en participar en procedimientos de adjudicación deberán presentar Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios relacionados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios; conforme al **PUNTO 2.4.8** en términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría (actualmente Secretaría de la Función Pública), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 13 de abril de 2021.

6.2.- Se informa a los licitantes que toda la documentación que integre sus propuestas, legal, técnica y económica deberá ser presentada en español, o en su caso, con traducción simple al español, el no hacerlo será motivo de descalificación.

6.3.- No se aceptará la participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas.

APLICA PARA LAS PARTIDAS 1 A 36

6.4.- Lugar y periodo de entrega de los bienes adjudicados:

a) Los bienes deberán entregarse en el lugar ubicado en Calle de los Palos s/n, San Pablo Xochimehuacán, Puebla, Pue. C.P. 72014.

a.1) Las entregas para las partidas de la 1 a la 34, se realizarán de manera semanal, los viernes, en un horario de 9:00 a.m. a 10:00 am., conforme a lo establecido en el Anexo 4; debiendo crear despensas y empaquetarlas conforme a lo establecido en el Anexo 4, con la persona y teléfono que se informe a la



Contratante al momento de la formalización del contrato, previa cita.

a.2) Las entregas para las partidas 35 y 36, se realizarán en un horario de 13:00 horas a 15:00 horas y de 17:00 horas a 19:00 horas, de lunes a domingo, con la persona y teléfono que se informe a la Contratante al momento de la formalización del contrato, previa cita.

b) El tiempo de entrega será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2024.

Por motivos de eventos extraordinarios, el lugar de entrega podrá cambiar previa notificación de la contratante mediante correo electrónico con 72 horas de anticipación. (Aplica en las partidas 35 y 36)

APLICA PARA LAS PARTIDAS 37 A 40

6.5.- Lugar y Periodo de entrega de los bienes adjudicados:

a) Los lugares de entrega serán los indicados en el Anexo 6.

b) Para la primera entrega; las cantidades le serán notificadas al licitante adjudicado al momento de la formalización del contrato. Debiendo efectuarla al día natural siguiente del mismo. Para las entregas subsecuentes, el licitante adjudicado acudirá a las instalaciones de la contratante los últimos días de cada mes previa cita a recoger el pedido que deberá contener las cantidades que deberá surtir en todo el mes conforme al Anexo 6.

El Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales, ubicado en Calle 5 de Mayo 1606, Col. Centro, 72000, Puebla, Pue., enviará al licitante adjudicado, los últimos días de cada mes, mediante correo electrónico el calendario de entregas por fecha y lugar conforme al Anexo 6.

APLICA PARA LAS PARTIDAS 41 A 113

6.6.- Lugar y periodo de entrega de los bienes adjudicados:

a) Los bienes adjudicados deberán entregarse en el Almacén General de Desechables de la contratante, Ubicado en 18 sur, 506 Colonia Azcárate, Puebla, en un horario de 08:00 a 13:30 hrs., de lunes a viernes en días

hábiles, con la persona titular de la Coordinación del Almacén General, al teléfono (222) 5510200, Ext. 2001 y previa cita.

b) Las entregas de los bienes adjudicados se realizará a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024, conforme a lo siguiente:

La primera entrega de los bienes adjudicados se solicitará a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato a través de una orden de compra de acuerdo a las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 10 días hábiles posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los bienes.

Las entregas subsecuentes se solicitarán con cinco días naturales de anticipación a través de órdenes de compra de acuerdo a las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 10 días hábiles posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los bienes.

Para efectos de las entregas correspondientes en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil.

APLICA PARA LA PARTIDA 114

6.7.- Lugar y periodo de entrega de los insumos adjudicados:

a) Los insumos deberán entregarse en el lugar ubicado en (indicar dirección), en un horario de 09:00 a 15:00 o de 17:00 a 19:00 horas, de lunes a viernes en días hábiles, previa cita con el indicar cargo de la persona responsable, al teléfono indicar número y extensión.

b) La entrega de los insumos adjudicados se realizará a partir de la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024, conforme a lo siguiente:

La primera entrega de los insumos adjudicados será por las cantidades solicitadas en el Anexo 2, debiéndose entregar a los 3 días naturales posteriores a la formalización del contrato.



Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 3 días naturales posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los bienes.

Para efectos de las entregas correspondientes en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil.

APLICA PARA LA PARTIDA 115

6.8.- Lugar y periodo de entrega de los insumos adjudicados:

a) Los insumos deberán entregarse en los inmuebles referidos en el anexo 3.

b) La entrega de los insumos se realizará a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2024 conforme a lo siguiente:

La primera entrega de los insumos será por los insumos solicitados en la partida conforme al Anexo 2, debiéndose entregar a los 3 días naturales posteriores a la recepción de la notificación.

Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 3 días hábiles posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los insumos

Para efectos de las entregas correspondientes en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil.

7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

7.1.- De Conformidad con el Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante:

a) En el caso de **Cheque** este deberá ser cruzado el cual deberá contener la leyenda "**No negociable**", a favor del Gobierno del Estado de Puebla.

b). Para el caso de las **Pólizas de Fianza**, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla a través de la Secretaría de Planeación y Finanzas**; en todos los casos será por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado a **cantidades máximas** sin incluir el IVA.

En caso de presentar cheque cruzado este no deberá contener otra leyenda diversa a "No negociable", de acuerdo a lo previsto en el Artículo 178 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito.

En caso de exhibir cheque cruzado, éste deberá presentarse dentro de una mica o sobre, (no enmicado) por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.

La garantía se exige para cubrir al Gobierno del Estado de Puebla contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

a) Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.

b) Si el (los) licitante(s) al (los) que se le(s) adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo de conformidad con los plazos establecidos en estas bases.

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños y perjuicios ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del tercer sobre.

7.2.- En caso de que los licitantes, para garantizar sus propuestas, decidan otorgar póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora autorizada conforme a la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y su redacción será conforme al **ANEXO D**.

7.3.- No se aceptarán garantías con enmendaduras, tachaduras, rotas o perforadas. Ni cheques de cuentas de persona distinta al licitante. El presentarlas así será causa de descalificación.

7.4.- Esta garantía se regresará a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo.

7.5.- Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será



devuelta una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la Contratante.

7.6.- El horario para recoger dichas garantías será de lunes a viernes de **10:00 a 15:00 horas** en las oficinas de la Convocante, presentando el recibo, su solicitud respectiva y copia de identificación de la persona que recibirá la garantía.

7.7.- La Convocante conservará en custodia las garantías de seriedad que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha de notificación del fallo.

La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará previa solicitud por escrito de los mismos, en un **periodo máximo de seis meses** posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el archivo general.

EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas en horario y días señalados en el **PUNTO 3** del calendario establecido al inicio de las presentes bases que rigen el procedimiento de licitación pública, mismas que **invariablemente** deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato **WORD**), a través del correo electrónico que a continuación se señala (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda **"PREGUNTAS GESAL-013-001/2024 (NOMBRE DEL LICITANTE)"**) debiendo enviar de forma legible escaneado el comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx

QUEDA BAJO LA MÁS ETRICTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 7124 PARA CONFIRMAR QUE SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.

8.2.- Lo anterior, con el fin de que la Convocante y la Contratante se encuentren en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma en el evento de junta de aclaraciones; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente, y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO DARÁ RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS O DUDAS ENVIADAS FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES.**

8.3.- Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito o en forma directa, debiendo ser **invariablemente a través del correo electrónico antes mencionado** y hasta la hora prevista. Asimismo, no se aclarará en el evento señalado en el **PUNTO 9** de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes mencionado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico, legal y económico previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

8.4.- Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a que punto de las bases o del **ANEXO 1 o anexos** se refieren.

8.5.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Participantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las preguntas que los Licitantes envíen fuera de las fechas y horarios establecidos en los **PUNTOS 1 y 3** del calendario de estas bases.

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. - Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 4**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública.

9.2.- Uno de los representantes de la Convocante dará lectura a las respuestas de las preguntas que los licitantes hayan presentado previo a este evento por escrito en los términos señalados en el **PUNTO 8** de estas bases.

9.2.1.- En caso de que alguna de las respuestas otorgadas no haya sido otorgada con claridad, los licitantes podrán solicitar clarificar la respuesta,



tomando en cuenta que, únicamente podrán repreguntar sobre las respuestas otorgadas a alguna de sus preguntas previamente realizadas en los términos señalados en el **PUNTO 8** de las bases, los licitantes no podrán repreguntar por respuestas de preguntas realizadas por otros participantes; de no tomarse en cuenta lo anterior la contratante y convocante no se manifestaran al respecto.

9.3.- Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará el acta en medio electrónico a los asistentes. La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

9.4.- Todo lo que se establezca en el acta de Junta de Aclaraciones, será parte integrante de las bases de la presente licitación, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley, por lo que los cambios realizados deberán considerarse para la presentación de sus propuestas. El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

9.5.- Toda vez que la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento su inasistencia queda bajo su estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la Convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que algún licitante carezca de alguna información.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.

10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

10.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. - Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 5**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública, el **registro** se llevará a cabo **30 minutos antes de esa hora**.

Tomando como base la hora que marca el reloj del recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo, no permitiéndose el ingreso a documentación o licitante

alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento solo podrá estar presente el licitante o su representante debidamente acreditado.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.

10.2.- Los licitantes que adquirieron bases y se inscribieron, que no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.

DESARROLLO DEL EVENTO:

10.3.- Se hará declaración oficial del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

10.4.- Se hará la presentación de los representantes de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, el Órgano Interno de Control y representantes del área Contratante.

10.5.- Se pasará lista de asistencia de los licitantes quienes deberán presentar, a través de sus representantes debidamente acreditados los **TRES SOBRES IDENTIFICADOS, CERRADOS Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA**, conforme a lo señalado en los **PUNTOS 3, 4 y 5** de estas bases.

10.6.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, el no hacerlo será motivo de descalificación.**

10.6.1.- Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el **PUNTO 3** de las presentes bases, se



le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto en ese momento.

10.7.- En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el segundo sobre de cada licitante, el cual debe contener lo solicitado en el **PUNTO 4** de estas bases.

10.8.- La **CARÁTULA DEL ANEXO B** será rubricada al menos por un asistente a este evento.

10.9.- Se levantará acta circunstanciada del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos licitantes que hubiesen omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los **PUNTOS 3 y 4** de las presentes bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas.

10.10.- La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

10.11.- El tercer sobre de cada licitante, cerrado y sellado con cinta adhesiva, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los mismos en custodia de la Convocante hasta el día del evento de la apertura de propuestas económicas.

10.12.- Si se da el caso en el que algún licitante no presente alguno o ninguno de los sobres solicitados y haya comprado bases, se le dará acceso al evento, pero quedará automáticamente descalificado, situación que será asentada en el acta correspondiente.

11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.

La Contratante realizará la evaluación de las propuestas técnicas recibidas y emitirá el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el **PUNTO 12** de estas bases.

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

11.1.- Se evaluará que la descripción técnica ofertada por el licitante corresponda invariablemente con lo solicitado en el **ANEXO 1**, más los documentos solicitados en el **PUNTO 4.6**, ambos de las presentes

bases.

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

11.2.- Elementos para la evaluación técnica. - La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando el/los bienes ofertados por los licitantes, con:

- a) Todo lo solicitado en estas bases.
- b) Cartas, Anexos, etc. y
- c) Demás requisitos que se establezcan en la junta de aclaraciones.

12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. - Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 6** del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública.

12.2.- La Convocante procederá a informar el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas, de cada licitante, según dictamen **emitido por la Contratante**.

12.3.- Con relación a las propuestas técnicas descalificadas, en ese momento será devuelto el tercer sobre al o los licitantes correspondientes.

12.4.- Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerada como cancelada y resguardadas en el archivo general. Una vez firmada el acta correspondiente a esta comunicación de evaluación técnica, se procederá con:

13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

DESARROLLO DEL EVENTO:

13.1.- Se hará declaración oficial del evento de apertura de propuestas económicas.

13.2.- Se pasará lista de asistencia de los licitantes



cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

13.3.- En el caso de las propuestas aceptadas, se procederá a la apertura del tercer sobre y una vez verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a la propuesta económica.

13.4.- Cuando algún licitante no asista a este evento y su propuesta técnica sea aceptada, el tercer sobre que debe contener la propuesta económica, así como la garantía solicitada, en ese instante será abierto por un representante de la Convocante y se procederá a dar lectura a la misma.

13.5.- Las propuestas económicas **ANEXO C** serán rubricadas por los asistentes.

13.6.- Se levantará acta circunstanciada del evento asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas, firmando los asistentes y entregando copia a los mismos.

13.7.- Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la Convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.

NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA DEL EVENTO.

13.8.- La Secretaría podrá negociar a la baja los precios contenidos en las propuestas económicas de los licitantes, cuando exista el riesgo de declararse desierto el procedimiento, siempre y cuando se haga del conocimiento previo de todos los licitantes presentes al momento de la apertura de propuestas; lo anterior de conformidad con la fracción III del Artículo 81 de la Ley.

13.9.- Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva donde se asentará el resultado de este hecho.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.

14.- FALLO.

14.1.- La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 88 y 90 de la Ley, comunicará vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G**), el acta de fallo a los licitantes participantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse técnicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 7** del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública **Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES.**

14.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará a aquel licitante que, siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

14.3.- Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante tiene su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el Artículo 89 de la Ley en la materia.

14.4.- Una vez que el Acta de Fallo es enviada, es responsabilidad del licitante adjudicado confirmar la recepción de la misma, de no hacerlo, se da por entendido que fue recibida y comunicada para cualquier efecto.

15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES

Será motivo de descalificación a los licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

15.1.- Por no estar presentes al iniciar el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.



15.1.1.- Por no presentar **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, conforme a lo establecido en el apartado 2.4.8 de las bases.**

15.1.1.1.- Por no presentar fuera del sobre la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, conforme a lo establecido en el apartado 2.4.8 de las bases.**

15.2.- Si no presenta o no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las bases de la presente licitación, de conformidad a lo señalado en el Artículo 80 fracción VII de la Ley, ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.

15.3.- Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas (obligatorio en caso de ser persona moral) y en la última hoja el nombre y firma del representante legal conforme a poder notarial.

15.4.- Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

15.5.- Si no presenta la garantía solicitada en el **PUNTO 7** de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía para la seriedad de propuestas sea inferior al 10% (diez por ciento) del monto total de la oferta sin incluir el I.V.A. (según sea el caso), o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada.

15.6.- Cuando se compruebe que algún licitante se encuentre dentro de los supuestos que marca el Artículo 77 de la Ley.

15.7.- Si no presenta original o si esta última estuviera incompleta.

15.8.- Si su propuesta no indica el periodo de entrega o periodo de garantía o si éstos no se ajustan a los establecidos en estas bases o en Junta de Aclaraciones.

15.9.- Si en la propuesta ya sea legal, técnica o económica, existe información que se contraponga, o resulte ambigua y confusa para realizar la evaluación correspondiente.

15.10.- En caso de que la carta solicitada en el **PUNTO 3.2** se presente con alguna restricción o salvedad.

15.11.- Cualquier punto o concepto adicional no solicitado en las bases, que sea presentado en la propuesta técnica o económica y que esta afecte a los intereses del Gobierno del Estado de Puebla.

15.12.- Si se demuestra que el licitante utiliza o ha utilizado documentación no auténtica, falsa, apócrifa o declarado falsamente en éste o cualquier otro procedimiento de adjudicación previsto por la Ley en el que se encuentre participando, cualquiera que sea el estado del procedimiento en cuestión.

15.13.- La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente modificadas por la Junta de Aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los Artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

15.14.- En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las establecidas, se estará a lo que al efecto determine la Contratante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones, por lo que de determinarse que no son convenientes, será procedente la descalificación.

15.15.- Por no cumplir con la descripción detallada de los bienes en su **propuesta técnica** conforme al **ANEXO 1** de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

15.16.- Por no presentar **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXOS B y C**, debidamente requisitados, o bien la información requerida no coincida conforme a lo solicitado en el **ANEXO 1** o bien, si éste no se presenta en los formatos indicados en estas bases.



15.17.- Si en el evento señalado en el **PUNTO 10** de estas bases, no presenta alguno de los 3 sobres requeridos.

15.18.- Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

15.19.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito legal solicitado en el **PUNTO 3** de las presentes bases.

15.20.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el **PUNTO 4** de las presentes bases.

15.21.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito económico solicitado en el **PUNTO 5** de las presentes bases.

15.22.- Por presentar en propuestas legal, técnica y económica documentación no legible.

15.23.- Por no indicar en su propuesta técnica lo solicitado en los **PUNTOS 4.6.6, 4.6.14, 4.6.15, 4.6.16, 4.6.17, 4.6.18, 4.6.24, 4.6.30 Y 4.6.35** de las presentes bases.

15.24.- Por no presentar en su propuesta técnica en español o con traducción simple al español los folletos, catálogos o fichas técnicas con las principales características de los bienes ofertados, de conformidad con lo solicitado en los **PUNTOS 4.6.7, 4.6.19 y 4.6.25** de las bases.

15.25.- Por presentar documentación en inglés u otro idioma sin adjuntar traducción simple al español.

15.26.- Por presentar dos o más propuestas técnicas o económicas por partida.

15.27.- Por no presentar las propuestas legales, técnicas y económicas originales con firma autógrafa del licitante o la persona autorizada para ello.

15.28.- Por que su propuesta económica rebase el presupuesto autorizado.

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

16.1.- El criterio de adjudicación será conforme a lo siguiente:

PARTIDAS 1 A 36:

A favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y **oferte el precio más bajo por bloque**

➤ **BLOQUE UNO: Partidas 1 a la 34**

➤ **BLOQUE DOS: Partidas 35 y 36**

En caso de NO OFERTAR alguna de las partidas arriba mencionadas o NO CUMPLIR TÉCNICA O ECONOMICAMENTE en alguna de las mismas, será motivo de descalificación de todas las partidas del bloque.

PARTIDAS 37 A 40:

En favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y oferte la suma total más baja de los precios unitarios de las partidas conforme al anexo C, siendo el monto máximo de contratación el total del presupuesto autorizado.

PARTIDAS 41 A 113:

En favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y oferte **el precio más bajo por partida.**

PARTIDAS 114 Y 115:

En favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y oferte la suma total más baja de los precios unitarios por cada partida, conforme al anexo C, siendo el monto máximo de contratación el total del presupuesto autorizado para las mismas.

16.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el bien a aquel licitante que, siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.



16.3.- Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante tiene su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el Artículo 89 de la Ley en la materia.

16.4.- El contrato derivado del presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; conforme a lo dispuesto en el Artículo 108 de la Ley, por lo que la Contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante

17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.

La presente licitación podrá declararse desierta y/o cancelada en los siguientes casos:

17.1.- Cuando las propuestas presentadas **no reúnan los requisitos esenciales** previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley.

17.2.- Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún participante porque sus precios **rebasen** el presupuesto autorizado, de conformidad con el Artículo 92 fracción II de la Ley.

17.3.- Cuando **no adquieran las bases de esta licitación por lo menos tres licitantes** o habiéndose inscrito no se presente ninguna propuesta, de conformidad con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

17.4.- Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar el contrato a ninguno de los licitantes por así convenir a los intereses de la Convocante y/o Contratante, de conformidad con el Artículo 92 fracción IV de la Ley.

17.5.- Por caso fortuito o fuerza mayor, o bien, existan circunstancias que provoquen la extinción de la

necesidad de esta licitación de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

17.6.- Por restricciones presupuestales de la Contratante.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

18.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el licitante adjudicado garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del Gobierno del Estado de Puebla. Para el caso de las pólizas de fianza, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla** a través de la Secretaría de Planeación y Finanzas; en todos los casos será por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA.**

Esta garantía deberá presentarse al área Contratante, para cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, calidad y vicios ocultos. En caso de ser fianza deberá presentarse conforme al **ANEXO E.**

La convocante conservará en custodia las garantías que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha del fallo, en la que se devolverán a los licitantes a partir del día hábil siguiente al mismo; salvo la de aquél a quien se hubiere adjudicado el contrato, la que se retendrá hasta el momento en que el proveedor constituya la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente y acredite haberla presentado al área contratante.

18.2.- No se aceptarán garantías de cumplimiento de contrato diferente a cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca, con independencia del texto del contrato y del importe adjudicado.

18.3.- Cabe destacar que en caso de que algún licitante adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el Artículo 105 de la Ley.

18.4.- Con fundamento en el Artículo 128 de la Ley, la garantía de cumplimiento de contrato deberá presentarse a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes al que se firme el contrato, salvo



que la entrega de los bienes se realice dentro del citado plazo.

19.- CONTRATOS.

19.1.- El licitante adjudicado, deberá presentarse a firmar y recibir el contrato derivado de la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de las Contratantes, con los documentos señalados (original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:

- a) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.
- b) Acta constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su acta constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.
- c) Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.
- d) Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.
- e) Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.
- f) Constancia de Inscripción al Padrón de Proveedores del Gobierno de Estado de Puebla, vigente.
- g) Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con código QR verificable.
- h) Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente y con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2024 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- i) Documento vigente en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación,

regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

Todos los documentos solicitados en este numeral también deberán ser presentados en dispositivo de almacenamiento USB.

En su caso, aquellos documentos que, con motivo de esta licitación, se hubieren comprometido a entregar.

Lo anterior permitirá elaborar, firmar y recibir el contrato derivado a la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la Contratante.

19.2.- En caso de no presentarse a la formalización del contrato, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el **PUNTO 19.1** dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta y la contratación pasará al segundo lugar.

19.3.- El **Administrador del Contrato**, deberá supervisar la entrega de los bienes, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes, solicitar al Licitante Adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

El **Verificador del Contrato**, deberá supervisar que los bienes hayan sido entregados en tiempo y forma, de conformidad con las especificaciones estipuladas en los términos establecidos en el presente Contrato y deberá notificar de cualquier inconsistencia a **“EL ADMINISTRADOR”**.

La **Contratante** estará obligada a permitir el acceso a los almacenes, bodegas o lugares en lo que se hallen los bienes o en donde éstos deban ser entregados.

19.4.- Con fundamento en el Artículo 80 fracción XXIV, la indicación de que el licitante que no firme el contrato por causas imputables al mismo será sancionado en términos del Artículo 136 de la Ley.



19.5.- De conformidad con los Artículos 126 fracción III, 128 de la Ley, así como los **PUNTOS 18.1, 18.2, 18.3 y 18.4** de las bases, el licitante adjudicado, deberá presentar a la dependencia Contratante, dentro de los 5 días naturales siguientes contados a partir de la firma de contrato, la Garantía de cumplimiento y vicios ocultos, para los efectos precisados en la Ley y los citados puntos de las bases.

20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

20.1.- La Contratante bajo su responsabilidad y por razones fundadas podrá modificar el contrato dentro de los seis meses posteriores a su firma, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, o separadamente el 20% (veinte por ciento en tiempo y monto) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos. Estos se formalizarán por escrito, de conformidad con el Artículo 112 de la Ley.

21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La Contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el proveedor no cumpla con las obligaciones derivadas del mismo, tales como:

21.1.- Si no cumple con la entrega de los bienes en el tiempo y forma convenidos.

21.2.- Por el incumplimiento de las demás obligaciones del contrato celebrado.

21.3.- Cuando las diversas disposiciones legales aplicables al respecto así lo señalen.

21.4.- Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

Cuando se rescinda el contrato, la Contratante deberá informar a la Convocante a efecto de que ésta verifique conforme al criterio de adjudicación, si existe otra proposición que resulte aceptable, en cuyo caso, el contrato se celebrará con el licitante que ocupara el segundo lugar en precios más bajos y cuya oferta técnica haya sido aceptada.

21.5.- Para rescindir administrativamente el contrato por causas imputables al proveedor se hará de la siguiente manera:

a) Podrá iniciarse al día siguiente a aquel en que se tenga conocimiento del incumplimiento.

b) Se comunicará por escrito al presunto infractor los hechos constitutivos de la infracción, para que dentro del término que para tal efecto se señale y que no podrá ser menor a 3 días hábiles, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

c) Transcurrido el término a que se refiere el inciso anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que se hubiesen hecho valer.

d) La resolución será debidamente fundada y motivada y se notificará personalmente por correo certificado con acuse de recibo al infractor, dentro de un término de **15 DÍAS HÁBILES**.

22.- TRANSPORTACIÓN.

22.1.- La forma de transporte que utilice el Proveedor, será bajo su absoluta responsabilidad y deberá garantizar la entrega de los bienes, en el tiempo requerido y en condiciones óptimas, tales que preserven la calidad de éstos.

22.2.- La transportación de los bienes, seguros y maniobras de descarga en los almacenes de la Contratante, no implicará costos adicionales a cargo de la misma, quedando éstos a cargo del Proveedor.

22.3.- Cualquier parte que resulte dañada, por defectos de transporte, será devuelta al Proveedor y deberá ser sustituida a satisfacción de la Contratante.

23.- LUGAR DE ENTREGA.

23.1.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES. –

APLICA PARA LAS PARTIDAS 37 A LA 40

Los bienes deberán entregarse en el lugar ubicado en Calle de los Palos s/n, San Pablo Xochimehuacán, Puebla, Pue. C.P. 72014.

a.1) Las entregas para las **partidas de la 1 a la 34**, se realizarán de manera semanal, los viernes, en un horario de 9:00 a.m. a 10:00 am., conforme a lo establecido en el Anexo 4; debiendo crear despensas y empaquetarlas conforme a lo establecido en el Anexo 4, con la persona y teléfono que se informe a la Contratante al momento de la formalización del contrato, previa cita.



a.2) Las entregas para las **partidas 35 y 36**, se realizarán en un horario de 13:00 horas a 15:00 horas y de 17:00 horas a 19:00 horas, de lunes a domingo, con la persona y teléfono que se informe a la Contratante al momento de la formalización del contrato, previa cita.

Por motivos de eventos extraordinarios, el lugar de entrega podrá cambiar previa notificación de la contratante mediante correo electrónico con 72 horas de anticipación. (**Aplica en las partidas 35 y 36**)

APLICA PARA LAS PARTIDAS 37 A LA 40

Los lugares de entrega serán los indicados en el Anexo 6.

Para la primera entrega; las cantidades le serán notificadas al licitante adjudicado al momento de la formalización del contrato. Debiendo efectuarla al día natural siguiente del mismo. Para las entregas subsecuentes, el licitante adjudicado acudirá a las instalaciones de la contratante los últimos días de cada mes previa cita a recoger el pedido que deberá contener las cantidades que deberá surtir en todo el mes conforme al Anexo 6.

APLICA PARA LAS PARTIDAS 41 A LA 113

a) Los bienes adjudicados deberán entregarse en el Almacén General de Desechables de la contratante, Ubicado en 18 sur, 506 Colonia Azcárate, Puebla, en un horario de 08:00 a 13:30 hrs., de lunes a viernes en días hábiles, con la persona titular de la Coordinación del Almacén General, al teléfono (222) 5510200, Ext. 2001 y previa cita.

b) Las entregas de los bienes adjudicados se realizará a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024, conforme a lo siguiente:

La primera entrega de los bienes adjudicados se solicitará a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato a través de una orden de compra de acuerdo a las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 10 días hábiles posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los bienes.

Las entregas subsecuentes se solicitarán con cinco días naturales de anticipación a través de órdenes de compra de acuerdo a las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 10 días hábiles posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los bienes.

Para efectos de las entregas correspondientes en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil

APLICA PARA LA PARTIDA 114

a) Los insumos deberán entregarse en el lugar ubicado en (indicar dirección), en un horario de 09:00 a 15:00 o de 17:00 a 19:00 horas, de lunes a viernes en días hábiles, previa cita con el indicar cargo de la persona responsable, al teléfono indicar número y extensión.

b) La entrega de los insumos adjudicados se realizará a partir de la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024, conforme a lo siguiente:

La primera entrega de los insumos adjudicados será por las cantidades solicitadas en el Anexo 2, debiéndose entregar a los 3 días naturales posteriores a la formalización del contrato.

Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 3 días naturales posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los bienes.

Para efectos de las entregas correspondientes en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil.

APLICA PARA LA PARTIDA 115

a) Los insumos deberán entregarse en los inmuebles referidos en el anexo 3.

b) La entrega de los insumos se realizará a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2024 conforme a lo siguiente:



La primera entrega de los insumos será por los insumos solicitados en la partida conforme al Anexo 2, debiéndose entregar a los días naturales posteriores a la recepción de la notificación.

Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a los 3 días hábiles posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los insumos

Para efectos de las entregas correspondientes en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil.

23.2.- La entrega de los bienes deberá ser notificado a la Convocante mediante el formato identificado como "ANEXO H" al correo electrónico leslie.castillo@puebla.gob.mx, con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

Teléfono para notificación: **(222) 2 29 70 00 ext. 4137/5062.**

23.3.- El **Administrador del Contrato**, deberá supervisar la entrega de los bienes, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes, solicitar al Licitante Adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

24.- DEVOLUCIONES.

24.1.- La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un término no mayor a **2 horas** (partidas 1 a 36), **24 horas** (partidas 37 a 40), **5 días naturales** (partidas 41 a 113), **3 días naturales** (partidas 114 y 115) a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la

notificación de los productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

Las sanciones que la Contratante aplicará serán las estipuladas en la Ley.

Se harán efectivas las garantías respectivas a la seriedad de las propuestas en los siguientes casos:

25.1.- Cuando los licitantes no sostengan sus propuestas o se retiren de la licitación, después del acto de apertura de propuestas técnicas.

25.2.- Cuando el licitante adjudicado no confirme su aceptación para que se le adjudique el contrato dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere comunicado el fallo.

25.3.- Cuando el licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los **5 (cinco) días naturales** posteriores a la firma del contrato.

25.4.- Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en la entrega de los bienes, o no suministrarlos en los plazos y especificaciones establecidos en las bases o con características inferiores a las pactadas

25.5.- Las penas convencionales se aplicarán por causas imputables al licitante adjudicado, cuando existan retrasos en la entrega de los bienes o en las subsecuentes entregas, conforme a:

APLICA PARA LAS PARTIDAS 1 A 36

El 2% por el monto correspondiente a los bienes no entregados (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, inclusive por la entrega de bienes diferentes o bienes de calidad inferior a lo establecido en el contrato.

Será deducido a través de cheque certificado, de caja o nota de Crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre de: Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

APLICA PARA LAS PARTIDAS 37 A 40



a) El 0.7% por el monto correspondiente a los bienes no entregados (sin incluir I.V.A.) por cada día natural de retraso a la entrega, a lo solicitado en la descripción de los Anexos 2, 3, 4 y 5.

b) El 0.7% por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en la descripción de los Anexos 2, 3, 4 y 5 ya sea por características y contenido, por cada día natural de retraso a la entrega (sin incluir I.V.A.).

c) El 0.7% por la entrega de bienes que se encuentran en malas condiciones ya sea por su maltrato, rotos y estados diferentes a los solicitados en la descripción de los Anexos 2, 3, 4 y 5. (sin incluir I.V.A.).

Serán deducidos a través de cheque certificado, de caja o nota de crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre de: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

APLICA PARA LAS PARTIDAS 41 A 113

El 1.5% por el monto correspondiente a los bienes no entregados (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso y hasta un máximo de diez (10) días naturales, inclusive, por la entrega de bienes diferentes o bienes de calidad inferior a lo establecido en el contrato. En el caso de cancelación se hará acreedor a una sanción del 20% sobre lo no entregado (sin considerar el IVA).

Dichas penalizaciones serán deducidas a través de cheque certificado, de caja o nota de crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla, y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación, en el Departamento de Recursos Materiales de la Contratante.

APLICA PARA LA PARTIDA 114

El 2% por el monto correspondiente a los insumos no entregados (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, inclusive, por la entrega de insumos diferentes o insumos de calidad inferior a lo establecido en el contrato.

Serán deducidos a través de cheque certificado, de caja, nota de Crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre de: Convenciones y Parques, y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

APLICA PARA LA PARTIDA 115

El 2% por el monto correspondiente a los insumos no entregados (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, inclusive, por la entrega de insumos diferentes o insumos de calidad inferior a lo establecido en el contrato.

Estos serán deducidos a través de cheque certificado, de caja, nota de Crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre de: Convenciones y Parques, y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS

En ningún caso el monto de las penas convencionales será superior, en su conjunto, al monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

La contratante podrá rescindir el contrato, haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar.

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley correspondiente.

26.- PAGO.

26.1.- El proveedor deberá ingresar sus facturas con la Contratante cubriendo los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será responsabilidad del proveedor, los inconvenientes que para su cobro representen. Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

PARTIDAS 1 A 36

NOMBRE	CORPORACIÓN AUXILIAR DE POLICÍA DE PROTECCIÓN CIUDADANA
R.F.C.	CAP-030228-CJ8
DIRECCIÓN	CALLE DE LOS PALOS SIN NÚMERO, SAN PABLO XOCHIMEHUACÁN, PUEBLA, PUE. C.P. 72014

PARTIDAS 37 A 40



NOMBRE	SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA
R.F.C.	SDI-770218-CAA
DIRECCIÓN	CALLE 5 DE MAYO NO. 1606, COLONIA CENTRO, PUEBLA, PUE. C.P. 72000

PARTIDAS 41 A 113

NOMBRE	INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA
R.F.C.	ISS810211CA0
DIRECCIÓN	CALLE VENUSTIANO CARRANZA NO. 810, COLONIA SAN BALTAZAR CAMPECHE, PUEBLA, PUE., CÓDIGO POSTAL 72550

PARTIDAS 114 Y 115

NOMBRE	CONVENCIONES Y PARQUES
R.F.C.	CCP981207PC9
DIRECCIÓN	BOULEVARD HÉROES DEL 5 DE MAYO NO. 402, COL. CENTRO, C.P. 72000, PUEBLA, PUE

26.2.- La Contratante no cubrirá facturas de bienes que no estén entregados en su totalidad, además no liberará el pago de las facturas correspondientes si éstas no cuentan con toda la documentación que ampare la total entrega de los bienes.

26.3.- El pago se realizará en exhibiciones mensuales, a mes vencido, durante la vigencia del contrato respectivo, mediante transferencia electrónica, dentro de los **veinte días naturales** posteriores a la presentación de las facturas, mismas que deberán estar debidamente requisitadas, así como de los bienes y de los entregables recibidos a entera satisfacción de la Contratante. **(Partidas 1 a 36).**

El pago se realizará en exhibiciones mensuales posterior a cada entrega programada, durante el periodo del contrato y dentro de los **30 días naturales** siguientes a la recepción de la factura debidamente requisitada, conciliada y validada, así como de los bienes recibidos a entera satisfacción de la Contratante.

El licitante deberá enviar la factura en electrónico, tanto en archivo PDF como XML, mediante correo electrónico a las siguientes direcciones de correo electrónico gabriela.olivares@sedif.gob.mx. y carmen.latos@sedif.gob.mx. **(Partidas 37 a 40).**

El pago se realizará en exhibiciones mensuales durante la vigencia del contrato dentro de los **20 días hábiles** posteriores a la presentación de la factura, misma que deberá venir debidamente requisitada, así como de los bienes recibidos a entera satisfacción de la contratante. **(Partidas de la 41 a la 113)**

Los pagos se realizarán en exhibiciones mensuales a los **30 días naturales** posteriores a la presentación de la factura, misma que deberá venir debidamente requisitada, así como de los insumos recibidos a entera satisfacción de la Contratante. **(Partidas 114 y 115)**

26.4.- No se otorgarán anticipos al licitante adjudicado en esta licitación.

26.5.- Se hace del conocimiento del Licitante que las Contratantes serán las responsables de llevar a cabo la retención a que se refiere la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2024, correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura antes de IVA, el cual se deberá considerar en la presentación de su factura **(Verificar con la Contratante la aplicación de este requisito, antes de facturar).**

26.6.- Solo será cubierto por la Contratante el IVA, cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por parte del Proveedor.

27.- ASPECTOS VARIOS.

27.1.- Una vez que los licitantes hayan ingresado al recinto establecido, durante cualquier etapa, no podrán utilizar aparatos de intercomunicación de ningún tipo, **(teléfonos celulares, radios, computadoras portátiles, auriculares, smartwatch, etc.).**

27.2.- Una vez iniciado el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento alguno.

Únicamente podrá ingresar una persona por licitante para los eventos del presente procedimiento.

27.3.- Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la Convocante con el fin de proveer al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre



apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley, por lo anterior será de la más estricta responsabilidad del licitante por medio de sí o de quien lo represente, el presentarse en todos y cada uno de los eventos tanto en las fechas indicadas en las presentes bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual invariablemente le será señalado en los eventos de junta de aclaraciones o de aperturas. Lo anterior sin que bajo ninguna circunstancia tenga la Convocante obligación alguna de notificar personalmente al licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación pues en estas bases le han sido informadas tales circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.

28.- INCONFORMIDADES.

28.1.- Las inconformidades que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en el Artículo 143 de la Ley y demás disposiciones aplicables.

29.- AVISO DE PRIVACIDAD

29.1.- De conformidad con los artículos 23 y 26 párrafo segundo de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de sujetos Obligados; artículos 34, 36 y 37 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos obligados del Estado de Puebla, se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales que correspondan, evitando su alteración, pérdida, transmisión o acceso no autorizado; al respecto toda persona interesada podrá consultar el aviso de privacidad en la dirección electrónica:

https://transparencia.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/Adquisici%C3%B3n_de_Bienes_y_Servicios.pdf

A T E N T A M E N T E
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 30 DE ENERO DE 2024

FRANCISCO SÁNCHEZ BERMÚDEZ
DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y
SERVICIOS

LRM/JVM/LCS.



ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** declaro bajo protesta de decir verdad que:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-013-001/2024**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-013-001/2024**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**



CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE:				
DIRIGIDA A:				SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL				GESAL-013-001/2024
ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE:				DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MINÍMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
1	416	1040	BOTELLA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
2	21	52	KILOGRAMO	BULBO DE AJO MORADO
3	333	832	BOLSA	GRANOS DE ARROZ BLANCO ENTERO LARGO
4 ETC...				

NOTA: EN EL PRESENTE FORMATO SOLO DEBERÁN INCLUIRSE LAS PARTIDAS/BLOQUES QUE COTICE EL LICITANTE

A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA



ANEXO B

PROPUESTA TÉCNICA

Formato para la presentación de la Propuesta Técnica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

NOMBRE DEL LICITANTE:				
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA
1				EL LICITANTE DEBERÁ PLASMAR CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES
2				
3 (ETC)	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TÉCNICA.			
PERIODO DE GARANTÍA:				
TIEMPO DE ENTREGA:				

**ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), FIRMADA en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas/los bloques que cotice el licitante.



ANEXO B1

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

INDICACIONES: Todos los campos del presente anexo se deberán llenar sin excepción alguna. En caso de que no exista la información de alguno de los campos se deberá asentar "NO APLICA".

Se podrán utilizar los espacios que requiera en cada uno de los campos del presente anexo.

_____(Nombre completo)____ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente procedimiento de adjudicación, a nombre y representación de: (persona jurídica); y que la documentación que se entrega con la propuesta es verídica, legítima y fidedigna.

1. INFORMACIÓN GENERAL		
NOMBRE DEL LICITANTE		
RFC CON HOMOCLAVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
CORREO ELECTRÓNICO		
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL		
2. PRINCIPALES O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA VENTA O COMERCIALIZACIÓN DE BIENES IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MÍNIMA DE 1 AÑO DE ANTIGÜEDAD).		
4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ.	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	



2	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	
3	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	

ATENTAMENTE

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO**



ANEXO C PARTIDAS 1 A 36

PROPUESTA ECONÓMICA

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

Fecha:							
Nombre del Licitante:							
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción Específica	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
1							
2							
3	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA.						
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA		IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA			SUBTOTAL		
					TASA 0% IVA (Aplica para las partidas de la 1 a la 34)		
					TASA 16 % I.V.A. (Aplica para las partidas 35 y 36)		
					TOTAL		

“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”.

A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), **FIRMADA** en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas/los bloques que cotice el licitante (se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica).



ANEXO C PARTIDAS 37 A 40

PROPUESTA ECONÓMICA

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Fecha:					
Nombre del Licitante:					
No. DE PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	IVA	TOTAL
1	KILO	Bandera cargada de res de 120 g la pieza. caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
2	KILO	Centro de bola de res fileteado en bisteces de 120 g la pieza. caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
3	KILO	Carne de res picada de pierna por kilo caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
4	KILO	Carne de res para deshebrar concha de res de 200 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
5	KILO	Carne molida limpia de res por kilo caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
6	PAQUETE	Carne para hamburguesa de res de 80 a 100 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, no debe presentar un olor fuerte, debe ser firme con un color normal y uniforme, sin rastros de parásitos. paquete de 2,4 kg. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
7	KILO	Retazo con hueso de res en trozo de 120 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte			



		delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
8	KILO	Chambarete de res sin hueso de 120 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
9	KILO	Milanesa de res 120 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
10	KILO	Retazo con hueso de res en trozo de 120 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
11	KILO	Chicharrón de cerdo por kilo, presentación en trozo grande, caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas: duro no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa, sin signos de rancidez. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
12	KILO	Chuleta ahumada mariposa de 120 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y con una pequeña cantidad de marmoleado, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
13	KILO	Lomo de cabeza de cerdo de 120 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
14	KILO	Pierna de cerdo rebanada sin hueso, 100 g por rebanada caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
15	KILO	Tocino ahumado por kilo, rebanada de 100 g caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojizo y grasa blanca, olor: ligero, característico, sin signos de rancidez, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado. temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
16	KILO	Carne molida limpia de cerdo por kilo caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
17	KILO	Milanesa de pollo de pechuga aplanada de 120 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales. características físicas: carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante. olor:			



		fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
18	KILO	Muslo de pollo sin piel de 120 a 150 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas: carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante. olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
19	KILO	Pechuga de pollo sin piel partida a la mitad, de 600 a 800 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas: carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante. olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
20	KILO	Pechuga de pollo en cuadritos, presentación en cubos de 3 x 3 cm aproximadamente caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas: carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
21	KILO	Pechuga de pollo en tiritas, presentación de 50 g la pieza caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas: carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
22	KILO	Pierna de pollo sin piel, presentación de 120 a 150 g la pieza. caducidad: mínimo 3 días naturales, características físicas: carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
23	CAJA	Filete de pescado blanco basa, presentación de 22 piezas por caja, de 180 a 200 g por filete caducidad: mínimo 45 días naturales, características físicas: color: blanco, olor: ligero característico, textura: firme, corte en filetes, sin espinas, que no exista cambios de color, temperatura: -18 °c, congelado, de textura compacta, libre de coloraciones. debera cumplir con la norma: nom-242-ssa1-2009 productos y servicios. productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. especificaciones sanitarias y métodos de prueba.			
24	PAQUETE	Surimi sabor cangrejo, presentación paquete con 20 a 24 barritas de 1 a 1.13 kg por caja. barritas de músculo de pescado con sabor a cangrejo caducidad: mínimo 45 días naturales. características físicas: color: blanco en su interior y naranja en el exterior, olor: ligero característico, textura: firme, sin espinas, que no exista descomposición o cambios de color, temperatura: -18 °c, congelado individualmente.			
25	BOTE	Crema espesa ácida: sustancia grasa que se obtiene de la leche entera pasteurizada, presentación bote de 900 ml. caducidad: mínimo 20 días naturales			
26	BOTE	Crema para batir: crema elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, presentación de 980 ml caducidad: mínimo 20 días naturales			
27	LATA	Media crema: crema de leche de vaca pasteurizada, homogeneizada, de sabor neutro, presentación lata de 225 ml. caducidad: mínimo 20 días naturales			
28	VASO	Alimento infantil cremoso de leche: queso tipo petit suisse, presentación vaso de 42 gr caducidad: mínimo 20 días naturales			
29	BOTE	Helado presentación bote de 1 litro: sabores surtidos: chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez. caducidad: mínimo 20 días naturales,			



		temperatura menor a -18° c. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
30	PAQUETE	Mantequilla sin sal, presentación paquete de 1 kg. caducidad: mínimo 20 días naturales			
31	CAJA	Queso amarillo en rebanadas, presentación caja c/100 piezas (aprox: 1.8 kg) caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
32	FRASCO	Queso amarillo líquido para nachos, presentación frasco de 4 kilos caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
33	PAQUETE	Queso añejo, presentación paquete de 1 kg. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
34	CAJA	Queso crema, presentación caja de 1.36 kg. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
35	PAQUETE	Queso manchego, presentación paquete de 800 g. caducidad: mínimo 20 días naturales, características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba.			
36	PAQUETE	Queso oaxaca, presentación paquete de 1 kg caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
37	PAQUETE	Queso panela, presentación paquete de 1 kg. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
38	PAQUETE	Queso panela, presentación paquete de 500 gr. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
39	FRASCO	Queso parmesano, presentación frasco con 227 g. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-243-ssa1-2010. productos y servicios. leche, formula lactea, producto lacteo combinado y derivados lacteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. metodos de prueba			
40	FRASCO	Alimento lácteo fermentado, presentación frasco de 120 g. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-183-scfi-2012 producto lácteo y producto lácteo combinado-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.			
41	FRASCO	Producto lácteo fermentado que contiene lactobacillus, características físicas: producto lácteo fermentado, por estar elaborado con leche aporta calcio y proteína, consistencia líquida, contiene lactobacillus, que no exista desarrollo de hongos, temperatura de conservación 4°c, sabor indistinto. presentación frasco de 80 ml. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-183-scfi-2012 producto lácteo y producto lácteo combinado-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.			
42	BOTELLA	Yogurt individual bebible, presentación botella de 220 g. caducidad: mínimo 20 días naturales. Deberá cumplir con la norma: nom-183-scfi-2012 producto lácteo y producto lácteo combinado-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.			
43	VASO	Yogurt individual cremoso, presentación vaso de 125 g. caducidad: mínimo 20 días naturales. Deberá cumplir con la norma: NOM-183-SCFI-2012 producto lácteo y producto lácteo combinado-			



		denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba			
44	BOTE	Yogurt, presentación bote de 1 kg. caducidad: mínimo 20 días naturales. nom-183-scfi-2012 producto lácteo y producto lácteo combinado-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.			
45	KILO	Chorizo por kilo. caducidad: mínimo 20 días naturales, características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva. deberá contar con certificado tif (tipo inspección federal). deberá cumplir con la norma: NOM-213-SSA1-2018 productos y servicios. productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. disposiciones y especificaciones sanitarias. métodos de prueba.			
46	PAQUETE	Jamón de pavo en rebanadas, presentación paquete de 1 kg. caducidad: mínimo 20 días naturales. Deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). deberá cumplir con la norma: NOM-213-SSA1-2018 productos y servicios. productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. disposiciones y especificaciones sanitarias. métodos de prueba.			
47	KILO	Longaniza por kilo. caducidad: mínimo 20 días naturales. características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva. TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). deberá cumplir con la norma: NOM-213-SSA1-2018 productos y servicios. productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. disposiciones y especificaciones sanitarias. métodos de prueba.			
48	PAQUETE	Salchicha de pavo, presentación paquete de 2.1 kg. caducidad: mínimo 20 días naturales elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las siguientes especificaciones técnicas: que contenga exhibido el porcentaje de proteína 9.8%, de almidón 7.7% de proteína de soya 2. verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. en presentación paquete de 2.1 a 2.4 kg con empaque integro, deberá contar con certificado TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). Debera cumplir con la norma: nom-213-ssa1-2018 productos y servicios. productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. disposiciones y especificaciones sanitarias. métodos de prueba.			
49	EMPAQUE	Pepperoni rebanado, presentación empaque con 500 g. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: nom-213-ssa1-2018 productos y servicios. productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. disposiciones y especificaciones sanitarias. métodos de prueba.			
50	EMPAQUE	Pepperoni rebanado, presentación empaque con 2 kg. caducidad: mínimo 20 días naturales. deberá cumplir con la norma: NOM-213-SSA1-2018 productos y servicios. productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. disposiciones y especificaciones sanitarias. métodos de prueba.			
51	BOLSA	Mezcla de quesos para pizza, queso mozzarella, queso parmesano, queso romano, queso provolone. hechos con leche entera de vaca y descremada. Presentación de bolsa de 5 kilos, caducidad mínima de 90 días			
PARTIDA 37			SUBTOTAL		
CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS			I.V.A.		
1	BOTELLA	Aceite vegetal comestible: elaborado a base de canola, 1g de grasa saturada, presentación envasado en botella PET de 840 a 946 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro. Debera cumplir con la norma: NMX-F-475-SCFI-2011 alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
2	BOTELLA	Aceite vegetal comestible de soya: elaborado a base de soya, presentación envasado en botella PET de 850 a 946 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-252-SCFI-2011 alimentos-aceite comestible puro de soya-especificaciones. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro. Mínimo 90 días naturales.			
3	BOTE	Aceite de olivo: elaborado a base de aceituna, bote de 946 ml a 1 L. El bote deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color verdoso. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-109-SCFI-2006			



		Alimentos-aceite de oliva-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
4	FRASCO	Aceituna verde sin hueso: presentación frasco de 820 a 935 gr. El frasco no deberá estar roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
5	BOTELLA	Aderezo para ensalada, envasada en botella con presentación de 237 a 250 ml sabores: ranch, italiana, César y mil islas. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
6	CAJA	Agua natural embotellada: envasada en botella PET de 500 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras, caja con 24 piezas. Deberá cumplir con la norma: NOM-201-SSA1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
7	BOTELLA	Agua mineral, en presentación de botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
8	KILO	Ajonjolí: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
9	KILO	Ajonjolí negro: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
10	KILO	Alberjón entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
11	FRASCO	Albahaca seca, limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, frasco de 22 a 24 g. El frasco no deberá estar roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
12	PIEZA	Alegría (dulce de amaranto), dulce típico elaborado a base de amaranto y miel, presentación empaque individual de 20 g en bolsa de celofán. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
13	BOTE	Alimento en polvo fortificado para preparar una bebida sabor chocolate, deberá contener al menos el 18% de sólidos de cacao, bote de 1.9 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
14	KILO	Almendra natural entera con cascara: limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
15	KILO	Almendra natural fileteada: sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
16	KILO	Alubia: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
17	KILO	Amaranto: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg., deberá cumplir con la norma: NMX FF-114-SCFI-2009 Grano de amaranto (Amaranthus spp.) para uso y consumo humano-especificaciones y métodos de ensayo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
18	KILO	Anís en semilla: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
19	KILO	Arándano deshidratado: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
20	LATA	Ate de membrillo, envasado en lata de 700 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
21	LATA	Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata empacado al vacío y cerrado hermético con 295 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
22	LATA	Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata empacado al vacío y cerrado hermético con 1,800 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
23	KILO	Avena en hojuela entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-289-NORMEX-2008 alimentos-hojuela de avena-			



		especificaciones y metodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
24	BULTO	Azúcar estándar granulada, bulto con 50 kg, empacada en sacos de polipropileno para envasado a granel, deberá cumplir con la norma: NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
25	BULTO	Azúcar blanca refinada, bulto con 50 kg, empacada en saco de polipropileno para envasado a granel. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-003-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar refinada-especificaciones. Caducidad: mínimo 90 días naturales			
26	BOLSA	Azúcar blanca refinada, empacada en bolsa de polipropileno de 2 kg. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-003-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar refinada-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
27	BOLSA	Azúcar morena granulada, bolsa de 2 kg, envasada en empaque comercial. deberá cumplir con la norma: NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
28	CAJA	Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 1 L. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 piezas de 1 litro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
29	CAJA	Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 250 ml. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 27 piezas de 250 ml. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
30	KILO	Bicarbonato de sodio para cocina: limpio, sin materia extraña, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg, de primera calidad. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
31	BOLSA	Bolis, tipo de helado elaborado a partir de jugos de frutas naturales o de una solución azucarada con colorantes y saborizantes artificiales, envasada en bolsa de plástico cerrada de 200 ml, sabores surtidos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
32	KILO	Cacahuete natural pelado entero: limpio, sin cáscara, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.			
33	KILO	Café de grano tostado, envasado en empaque comercial, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
34	FRASCO	Café soluble descafeinado, frasco de 225 gr. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
35	BOTELLA	Cajeta quemada con leche de cabra, 50% menos de azúcar, envasado en botella de 660 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
36	FRASCO	Caldo de pollo granulado, frasco con 3.5 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
37	KILO	Camarón seco sin cabeza: color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no deberá oler a amoníaco, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
38	KILO	Canela en rama: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
39	BOTE	Canela molida: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, bote de 400 gr. El bote deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
40	FRASCO	Cardamomo molido, frasco de 68 a 80 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
41	BOLSA	Cereal infantil 3ra etapa, sabores: trigo con manzana o trigo con miel o avena, presentación en bolsa de 300 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
42	CAJA	Cereal aritos de colores, elaborados a base de maíz, trigo y avena, envasado en caja de 410 g. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
43	CAJA	Cereal hojuela de maíz azucarada, envasada en caja de 5 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de			



		prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
44	CAJA	Cereal hojuela de maíz sabor chocolate, envasada en caja de 5 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
45	BOTE	Cerezas con tallo en almíbar, bote con 4 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
46	KILO	Chía: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
47	LATA	Chicharo, lata de 200 a 220 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
48	LATA	Chipotles adobados, lata de 210 a 220 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
49	LATA	Chipotles adobados, lata con 2.8 kg, la lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
50	KILO	Chile ancho seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
51	KILO	Chile pasilla: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
52	KILO	Chile cascabel seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
53	KILO	Chile chipotle seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
54	KILO	Chile de árbol seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
55	BOTELLA	Chile en polvo o salsa en polvo con limón, mezcla de chiles principalmente piquín, botella de 400 gr. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
56	KILO	Chile en polvo seco: mezcla de chiles principalmente piquín, limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
57	KILO	Chile guajillo seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
58	KILO	Chile serrano seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
59	CAJA	Chocolate de mesa, barra de chocolate en tableta elaborada a base de cacao, azúcar y canela, empaquetada en caja con 6 tabletas, caja de 540g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
60	KILO	Chocolate en moneda para panadería, elaborado a base de cacao, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
61	BOTELLA	Chocolate líquido, jarabe sabor chocolate elaborado a base de jarabe de maíz de alta fructosa, botella de 589 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
62	KILO	Ciruela pasa natural sin hueso: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
63	KILO	Clavo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
64	KILO	Coco rallado seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
65	BOTE	Colorante amarillo huevo, bote de 1 kg; el bote deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
66	BOTELLA	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color rojo. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
67	BOTELLA	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color amarillo. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			



68	BOTELLA	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color verde. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
69	BOTELLA	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color negro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
70	BOTELLA	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color rosa. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
71	BOTELLA	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color morado. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
72	BOTELLA	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color azul. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
73	BOTELLA	Colorante en gel amarillo huevo, presentación botella de 250 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
74	BOTELLA	Colorante en gel rojo navidad, presentación botella de 250 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
75	BOLSA	Comino entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
76	BOTELLA	Concentrado para agua fresca, envasado en botella de 1 litro, sabores horchata, jamaica o tamarindo. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
77	FRASCO	Crema de avellanas con chocolate, elaborada a base de avellana con cacao, envasada en frasco de 350 g. El frasco deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
78	FRASCO	Cúrcuma: limpio, frasco de 77 g. El frasco deberá estar libre de suciedad y no estrellado y roto. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
79	BOTELLA	Desinfectante para verduras, microbicida y desinfectante de usos múltiples, principalmente carnes, verduras y utensilios de cocina, envasado en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
80	LATA	Elote en grano, lata de 410 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
81	GALÓN	Esencia de vainilla, envasada en galón de 4 litros. El envase deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
82	BOTELLA	Esencia de vainilla, envasada en botella de 1 litro. El envase deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
83	CAJA	Fécula de maíz para atole sabor natural, caja con 750 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
84	PIEZA	Fécula de maíz para preparar atole sabores surtidos, envasado en sobre de 47 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
85	LATA	Frijol bayo refritos, lata de 820 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
86	KILO	Frijol negro entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
87	LATA	Fruta en almíbar durazno en mitades, lata de 820 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
88	LATA	Fruta en almíbar piña en trozos, lata de 800 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
89	CAJA	Galletas con relleno sabor chocolate, fresa y vainilla surtido, de forma rectangular, caja de 416 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
90	CAJA	Galletas Marías, galleta redonda elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en caja de 850 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
91	BOLSA	Galleta para sopa bombitos o globitos, bolsa de 150 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			



92	CAJA	Galleta salada rectangular, elaboradas a base de harina de trigo, caja de 504 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
93	KILO	Garbanzo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
94	KILO	Grano de arroz largo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
95	KILO	Granola, alimento elaborado con nuez, avena, miel y frutas secas, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
96	KILO	Grenetina, bolsa de 1 kg, características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
97	KILO	Haba amarilla seca entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
98	KILO	Harina de maíz, elaborada a base de maíz nixtamalizado, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, envasado en bolsa de papel de 1 kg totalmente sellada. Deberá cumplir con la norma: NOM-F46-S 1980, Harina de maíz nixtamalizado. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
99	KILO	Harina de trigo, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, empacado en bolsa de papel de 1 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
100	BULTOS	Harina de trigo, alta proteína para elaboración de pan, adicionada con Ácido Fólico, Zinc y Hierro, bulto de 44 kilos. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
101	BOLSA	Harina preparada para hot-cakes, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos bolsa de 800 a 850 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
102	BOLSA	Hielo en cubos, bolsa con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
103	FRASCO	Hierbas finas, frasco de 28 a 30 g, el frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
104	CONO	Huevo blanco, cono de 30 pza. Cascaron limpio de color blanco, íntegro. Deberá cumplir con la norma: NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Caducidad: Mínimo 30 días naturales.			
105	CAJA	Huevo blanco caja C/22 kg. Cascaron limpio de color blanco, íntegro, con sello de la empresa en cada caja sellada, presentación cono con 30 piezas, caja con 22 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Caducidad: Mínimo 30 días naturales.			
106	KILO	Higo curtido para rosca, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
107	KILO	Jamaica, flor limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
108	BOTELLA	Jugo sazoador, botella de 800 ml. La botella deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			



109	BOTE	Laurel seco, bote de 100 g. El bote deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
110	PIEZA	Leche deslactosada y descremada, empaque tetra pack de 1 litro. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Información nutricional; 8 g de proteína, menos de 5g de grasa saturada, 12 g de hidratos de carbono, 300 mg de calcio y 12 g de azúcar por porción de 250 ml. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
111	LATA	Leche evaporada envasada en lata de 360 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Información nutricional; 17 g de proteína, 25 g de hidratos de carbono y 19 g de grasa por 250 ml. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
112	BOLSA	Leche evaporada en polvo entera Bolsa de 460 gr, parcialmente descremada de vaca, fosfato hidrogenado disódico, carragenina, vitamina A y vitamina D. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo de 30 días naturales.			
113	LATA	Leche condensada, lata de 375 a 380 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Info. nutricional; 2.3 g de proteína, 1.2 g de grasa y 17.7 g de hidratos de carbono por porción de 30 g. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
114	BOTE	Leche en polvo entera, adicionada con Hierro, Zinc y Vitaminas A,D,y C, elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, bote de 2.3 kg. El bote deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
115	CAJA	Leche semidescremada, empaque tetra pack de 1 litro, la caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 piezas. Información nutricional: 8 g de proteína, menos de 5g de grasa saturada, 12 g de hidratos de carbono, de 250 a 300 g de calcio y 12 g de azúcar por porción de 250 ml. Debera cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
116	KILO	Lenteja entera y limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
117	CAJA	Levadura fresca, elaborada a base de levadura natural y aceites comestibles. Caja con 9 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
118	CAJA	Levadura fresca, elaborada a base de levadura natural y aceites comestibles. Caja con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
119	CAJA	Levadura instantánea seca, para panificación. Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caja con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
120	BOTELLA	Limonada mineralizada, botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
121	KILO	Maíz palomero, granos para hacer palomitas de maíz, limpios, sin signos de plaga, libres de fauna nociva, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
122	LATA	Maíz pozolero precocido, lata de 3 a 3.3 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
123	KILO	Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para cocinar, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
124	BOTE	Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para cocinar, envasada en bote de plástico de 18 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
125	CAJA	Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de catón, caja de 24 kg. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
126	PAQUETE	Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de catón, presentación de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			



127	PAQUETE	Masa hojaldre en láminas, presentación de 2 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
128	CAJA	Margarina pasteurizada sin sal, elaborada a base de grasas y aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, azúcares, mono dicliceridos de ácidos grasos, letina de soya, sal yodatada, saborizante artificial, benzoato de sodio, ácido cítrico y colorante natural, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
129	CAJA	Margarina azul danés pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodatada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1%) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteína de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
130	CAJA	Margarina roja pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodatada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1%) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteína de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
131	FRASCO	Mayonesa con jugo de limón, frasco de 3.35 a 3.4 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Info. nutricional; grasa por porción de (15g), 12g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
132	FRASCO	Mermelada de fresa, frasco de 980 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
133	CUBETA	Mermelada de fresa o piña molida para rellenos en procesos de panificación, resistente al horneado, envasada en cubeta de 23 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
134	KILO	Mermelada de fresa o piña molida para rellenos en procesos de panificación, resistente al horneado, Presentación de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
135	FRASCO	Miel de abeja frasco de 500 ml. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Info. nutricional; 16 g de hidratos de carbono, por porción de 20 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
136	BOTELLA	Miel maple, botella de 500 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Información nutricional; tamaño de la porción 15g. azúcares 11g, sodio 12 mg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
137	FRASCO	Mostaza en salsa elaborada con especias y condimentos para dar sabor, frasco con 3.7 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
138	BOTELLA	Naranjada mineralizada, botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
139	KILO	Nuez de castilla pelada: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
140	KILO	Nuez en mitades: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
141	KILO	Nuez entera: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
142	KILO	Orégano entero seco: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
143	PIEZA	Palanqueta, dulce típico elaborado con cacahuete y miel, empaque individual de 20g en bolsa de celofán. Características físicas: no tener desmoronamiento ni quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
144	BOLSA	Pan baguette, bolsa con 4 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.			
145	PAQUETE	Pan de caja blanco o integral: pan de harina de trigo en paquete de 640 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongo. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
146	PAQUETE	Pan molido en paquete de 5 kilos. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
147	PIEZA	Pan para cemita, pan salado crujiente, grande y decorado con ajonjolí en la tapa, elaborado a base de harina de trigo, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.			
148	PAQUETE	Pan para hamburguesa, elaborado a base de harina de trigo, empacado en bolsa de polipropileno con 8 piezas.			



		Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
149	PAQUETE	Pan para hot dog, elaborado a base de harina de trigo, empaquetado en bolsa de polipropileno con 8 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
150	PIEZA	Pan torta de agua o manteca, elaborada a base de harina de trigo, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.			
151	PAQUETE	Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 g. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
152	KILO	Papas a la francesa congeladas, envasada en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
153	KILO	Pasas naturales: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
154	CAJA	Pasta de Achiote condimento, caja de 110 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y sin humedad. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
155	KILO	Pasta de mole poblano de primera calidad, en bolsa de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
156	CAJA	Pasta para sopa surtida, de sémola de trigo duro adicionada con vitaminas y hierro, elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en bolsa de 200 g, caja con 20 bolsas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
157	PIEZA	Picaditas elaboradas a base de masa de maíz fresca de forma circular, con un grosor mayor que una tortilla convencional, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.			
158	KILO	Piloncillo: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas empacadas en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
159	FRASCO	Pimienta negra molida, envasada en frasco de 520 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
160	FRASCO	Polvo para hornear, frasco con 220 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
161	KILO	Polvo para preparar flan, empaque en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
162	BOLSA	Polvo para preparar gelatina de agua de diversos sabores, empaque en bolsa de 120 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
163	BOLSA	Polvo para preparar gelatina de leche de diversos sabores, empaque en bolsa de 120g. Info. Nutricional; Tamaño de la porción 130g preparada, de las cuales aportan: proteínas 2.5g, Grasas 0g, Carbohidratos 11.5g, Sodio 13g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
164	KILO	Pulpa de tamarindo, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
165	BOLSA	Puré de papa en hojuela, envasado en bolsa de 2.26 kg. Info. Nutricional; Tamaño de la porción 110g preparada, contiene, Proteínas 2.6g, Grasa 2.3g, Carbohidratos 12.8g. Sodio 343mg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
166	LATA	Puré de tomate, envasado en lata de 3 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
167	LATA	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, envasado en lata de 2.8 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
168	LATA	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, envasado en lata de 800 gr. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.			
169	LATA	Refresco envasado en lata de 355 ml, varios sabores. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			



170	BOTELLA	Refresco sabor sangría, botella de 2 litros. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
171	FRASCO	Sal con ajo en polvo, frasco de 1.03 a 1.107 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
172	BOTELLA	Salsa de chile chipotle para taco árabe, envasado en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
173	BOTELLA	Salsa tipo chamoy, envasado en botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
174	BOTELLA	Salsa de soya, elaborada a base de soya, trigo, sal y agua, envasada en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
175	BOTELLA	Salsa de tomate tipo catsup, envasado en botella de 970 a 1.07kg. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
176	BOTELLA	Salsa picante para botanas, envasada en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad no rota o estrellada. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
177	BOTELLA	Salsa tipo inglesa, envasada en botella de 980 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
178	KILO	Sal yodada y fluorada de mesa, envasada en bolsa de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Deberá cumplir con la norma: NOM-040-SSA1-1993 Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.			
179	BULTO	Salvado de trigo para panadería, bulto con 18 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
180	KILO	Soya texturizada, no polvo, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
181	BOLSA	Sustituto de azúcar granulado, bolsa de 550 g. Info. nutricional; Contiene menos de 1g. de Carbohidratos y menos de 5 calorías por porción. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
182	FRASCO	Tapioca, frasco de 500g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
183	PIEZA	Tlacoyo, tortilla gruesa ovalada y larga elaborada a base de masa de maíz fresca, relleno de frijol, haba o alberjón, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 3 días naturales			
184	BOTE	Tomillo seco, presentación bote de 1 kg. El bote deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
185	BOLSA	Tortillas de harina de trigo en bolsa de 12 piezas. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
186	PAQUETE	Tostadas horneadas, tostadas de maíz en paquete de 240 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
187	PAQUETE	Tostadas onduladas caseras: tostadas de maíz en paquete de 324 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
188	BOLSA	Totopo para chilaquil, tortilla frita cortada en forma de triángulos, empaquetado en bolsa de celofán de 300 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
189	BOLSA	Totopo para sopa azteca, tortilla frita cortada en tiritas, empaquetado en bolsa de celofán de 300 g. Características físicas: libre de fauna nociva,			



		olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
190	CAJA	Totopo para nachos, tortilla frita de maíz de forma redonda, empaquetado en caja con 3 bolsas de 1 kg cada una. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
191	BOTELLA	Vinagre blanco, envasado en botella de 1 litros. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
192	BOTELLA	Agua de azahar, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: Infusión de pelados de flor de naranjo amargo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
193	BOTELLA	Esencia de mantequilla oleosa, botella 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: articulo para uso de panaderías, por los altos volúmenes de producción, para un alto rendimiento de materia prima y gran sabor a la misma, aditivos muy útil para todo tipo de postre horneable, galletas, pan, bizcochos, etc., ya que su composición es en base de aceite, por lo cual resiste perfectamente el horneo sin que se evapore el sabor y aroma. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
194	BOTELLA	Esencia de naranja, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: Esencia saborizante naranja de un litro, proporciona sabor y aroma, aditivo para alimentos 100% comestible. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
195	BOTELLA	Esencia de nuez, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Para alimentos 100% comestible. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
196	PIEZA	Galletas en forma de barra con relleno de (fresa, piña) de 67g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el productos no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
197	PIEZA	Pastelito de relleno de crema y mermelada de fresa, cobertura de chocolate y espolvoreado con chispas de chocolate de 50g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
198	PIEZA	Galletas tipo sándwich forma cuadrada combinado de 36g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
199	PIEZA	Pastelitos empaquetados sabor a chocolate rellenos de crema forma redonda de 80g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
200	PIEZA	Galletas tipo polvorón sabor naranja 74g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
201	KILO	Granillo de colores, presentación bolsa de 1 kg. Características: Pequeños cilindros de colores, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados. Producto 100 % horneable, conservando sus características de color y brillo después del horneo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
202	KILO	Granillo de chocolate, presentación bolsa de 1 kg. Características: Pequeños cilindros de color café oscuro y sabor a chocolate, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados. Producto 100 % horneable, conservando sus características de color y brillo después del horneo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
203	CAJA	Mejorador para dulce y bollería, presentación, caja 20 paquetes por 440g (8.8 kg). Características: aditivo que brinda suavidad para pan dulce, excelente volumen, sabor aroma y textura, mejor color de corteza, miga mas blanca y uniforme. En proceso de mayor fuerza a la harina, tolerancia, al almacenado y fermentación; mayor absorción de agua y rendimiento. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
204	KILO	Cacao en polvo, presentación bolsa de 1kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-186-SSA1/SCFI-2013 Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			



205	PIEZA	Leche saborizada (chocolate, vainilla, fresa) 240ml. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
206	KILO	Pasta de harina para chicharrines surtida por kilo a granel. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
207	PIEZA	Galleta tipo sándwich redonda de vainilla y chocolate con relleno cremoso, de 44g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
208	KILO	Chile morita seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
209	KILO	Chile mulato seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
210	FRASCO	Paprika, frasco de 56.7 gr. El frasco deberá estar libre de suciedad y no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
211	LITRO	Pulpa de fruta, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la fruta madura, envasado en bote de 1 litro. Sabor guanábana y maracuyá. Características físicas: apariencia fresca, líquido, de color homogéneo, libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
212	CAJA	Pasta para lasagna de sémola de trigo duro adicionada con vitaminas y hierro, elaborada a base de harina de trigo, empacada en bolsa de 500 g, caja con 12 bolsas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
213	PIEZA	Panque con pasas y/o nuez de 255 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
214	PIEZA	Roles de canela con pasas de 365 g, empaque con 6 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
215	PIEZA	Chispas de chocolate horneables, presentación de 500g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
216	KILO	Fondant blanco, presentación de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
217	BOLSA	Cobertura de chocolate blanco en forma de moneda, presentación bolsa de 500 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
218	ENVASE	Crema para Batir Topping, 100 % Vegetal, envase tetra pack, presentación 1 litro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
219	BOLSA	Azúcar glass, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales			
220	BOLSA	Linaza molida, envasado en bolsa de 1 k. sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 30 días naturales			
221	KILO	Malta para pan, mezcla de salvado, germen y derivados lácteos, en presentación de 1 kg. Libre de suciedad, humedad. Caducidad: Mínimo 30 días naturales			
222	BOLSA	Cereal Extrudado (palitos) a base de salvado de trigo y azúcar, fortificado con vitaminas y hierro, Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 30 días naturales. Bolsa de 1 kg			
223	KILO	Tableta de chocolate amargo 70% cacao, para repostería, presentación de 1 k. Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.			
224	KILO	Crema pastelera en maga, sabor vainilla, presentación de 1 kg. consistencia cremosa y firme que puede emplearse como decoración o relleno en frío u horneado.			
225	KILO	Cobertura de chocolate obscuro con 70% cacao, presentación de kilo, caducidad minima de 90 días			
226	BOLSA	Panko o pan rayado japones, presentación bolsa de un kilo, caducidad minima de 90 días			
227	FRASCO	Diamantina comestible, para repostería, presentación frasco de 7 grs. Colores, morado, rosa, dorado, verde pasto, azul, plata, blanco, rojo navidad, caducidad minima de 90 días			
228	PAQUETE	Sprinkles, confeti de colores comestible para repostería, tamaño chico, presentación paquete de 400 grs, caducidad minima de 90 días			



229	BOLSA	Perlas comestibles para repostería de 8mm, bolsa resellable de 300 grs, colores, rosa pastel, azul cielo, blanco, plateado, dorado, caducidad mínima de 90 días			
230	BOLSA	Azúcar mascabado, presentación bolsa de 500 grs., caducidad mínima de 90 días			
231	BOLSA	Royal ising o glaseado real sabor vainilla, presentación bolsa de 500 grs., caducidad mínima de 90 días			
PARTIDA 38 ABARROTÉS			SUBTOTAL		
			IVA		
1	KILO	CAÑA DE AZUCAR.- Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.			
2	PIEZA	COCO.-Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco, color blanco por dentro, tamaño regular, peso aproximado de 1 kilo a 1.100 kilo gramo y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año.			
3	KILO	CIRUELA SANTA ROSA.- Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.			
4	KILO	DURAZNO AMARILLO.- Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.			
5	KILO	FRESA.- Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.			
6	KILO	GRANADA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo, tamaño estándar, limpia, libre de magulladuras, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Julio a Septiembre.			
7	KILO	GUANÁBANA.- Características: Cáscara delgada de apariencia fresca, color verde oscuro, relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, deberá sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.			
8	KILO	GUAYABA EXTRA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, deberá sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.			
9	KILO	JÍCAMA.-Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.			
10	KILO	KIWI.- Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.			
11	KILO	LIMON CON SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.			
12	KILO	LIMON SIN SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.			
13	KILO	MANDARINA.- Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre.			
14	KILO	MANGO MANILA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.			
15	KILO	MANGO PETACÓN.- Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.			
16	KILO	MANZANA CRIOLLA O PANOCHERA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo rallado, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Septiembre.			



17	KILO	MANZANA GOLDEN.- Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.			
18	KILO	MANZANA RED DELICIOUS.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.			
19	KILO	MANZANA ROJA.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.			
20	KILO	MELON CANTALOUPE.- Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.			
21	KILO	MELON VALENCIANO.- Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despiden un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.			
22	KILO	NARANJA PARA JUGO.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.			
23	KILO	PAPAYA MARADOL.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.			
24	KILO	PEPINO.-Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas cafés y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.			
25	KILO	PERA AMERICANA.- Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.			
26	KILO	PERA DE LECHE.- Características: Apariencia fresca, de color café, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada de Agosto a Septiembre.			
27	KILO	PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.			
28	KILO	PLATANO DOMINICO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.			
29	KILO	PLÁTANO MACHO.- Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.			
30	KILO	PLATANO TABASCO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Todo el año.			
31	KILO	SANDIA GRANDE.- Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.			
32	KILO	TAMARINDO.- Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.			
33	KILO	TEJOCOTE.- Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Octubre a Diciembre.			
34	KILO	TUNAS.- Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Julio a Septiembre.			
35	KILO	UVA SIN SEMILLA.- Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre			



		de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.			
36	KILO	MORA.- Características: aroma intenso y característico de la mora madura y sana, color intenso y homogéneo, apariencia uniforme, libre de materiales extraños, partículas oscuras propia de la mora, libre de magulladuras. temporada: mayo a septiembre.			
37	KILO	FRAMBUESA.- Características: de forma redonda, pequeña y cónica, piel de texturada aterciopelada, de color maduro rojo intenso, sabor agríndice, libre de magulladuras, sin presentar manchas ni picaduras de insectos. Temporada: Marzo a diciembre.			
38	KILO	BLUEBERRIES.- Características: Fruto de color azul tipo baya, carnosa, jugosa, forma redondeada, tamaño pequeño, color oscuro, sabor agríndice fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada. Octubre a abril.			
39	KILO	DURAZNO MELOCOTÓN.- Características: Piel aterciopelada, color rojo amarillento con pulpa amarillenta, de peso de 100 a 250g sabor dulce textura carnosa, jugosa, consistencia firme. Temporada: Junio a octubre.			
40	KILO	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.			
41	KILO	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura deberá ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.			
42	KILO	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.			
43	KILO	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.			
44	KILO	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.			
45	KILO	BERENJENA: Características: color morado, olor aromático, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.			
46	KILO	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.			
47	KILO	BROCOLI: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.			
48	KILO	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra			
49	KILO	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.			
50	KILO	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.			
51	KILO	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.			
52	KILO	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.			
53	KILO	CEBOLLIN PASTO: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.			
54	KILO	CHAMPIÑON: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.			
55	KILO	CHAYOTE: Características: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.			
56	KILO	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.			
57	KILO	CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con			



		menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.		
58	KILO	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.		
59	KILO	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.		
60	KILO	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.		
61	KILO	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.		
62	KILO	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color deberá corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. Tamaño aproximado de 20 a 25 centímetros		
63	KILO	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. Tamaño aproximado de 25 a 30 centímetros		
64	KILO	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.		
65	KILO	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deberán sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.		
66	KILO	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deberán sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.		
67	KILO	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.		
68	KILO	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.		
69	KILO	FLOR DE CALABAZA.- Características: la flor deberá estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos o gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.		
70	KILO	GERMINADO DE ALFALFA.- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.		
71	KILO	HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.		
72	KILO	JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.		
73	KILO	JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.		
74	KILO	LAUREL.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.		
75	KILO	LECHUGA ITALIANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.		
76	KILO	LECHUGA ROMANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada , hojas redondas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.		
77	KILO	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.		
78	KILO	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.		



79	KILO	NOPAL.- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos			
80	KILO	ORÉGANO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.			
81	KILO	PAPA BLANCA.- Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.			
82	KILO	PAPA CAMBRAY.- Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.			
83	KILO	PEREJIL LISO.- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.			
84	KILO	PIMIENTO MORRON AMARILLO.- Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosas, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.			
85	KILO	PIMIENTO MORRON ROJO.- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosas, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.			
86	KILO	PIMIENTO MORRON VERDE.- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosas, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.			
87	KILO	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.			
88	KILO	PORO.- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.			
89	KILO	RABANO CAMBRAY.- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.			
90	KILO	ROMERO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.			
91	KILO	SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosas, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.			
92	KILO	TÉ LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.			
93	KILO	TOMATE VERDE.- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.			
94	KILO	TOMILLO.- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.			
95	KILO	VERDOLAGAS.- Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.			
96	KILO	ZANAHORIA.- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.			
97	PIEZA	LECHUGA MORADA.- Características: Pieza de 400 gramos a 500 gramos, aspecto fresco, hojas abierta, punta redonda frescas de color verde y morada, consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.			
98	KILO	GERMEN DE SOYA.- Características, fresca, crijiante de color verde brillante, olor aromática, libre de picaduras de insectos, sin residuo de tierra y sin mohos			
PARTIDA 39 FRUTAS Y VERDURAS			SUBTOTAL		
			IVA		



1	KILOGRAMO	TORTILLA DE MAÍZ Características: de color amarillo, de apariencia suave, consistencia blanda, no deberá presentar olor desagradable, libre de insectos y sin residuos ni olote Tamaño de 14 centímetros de diámetro. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.		
		PARTIDA 40 TORTILLAS	SUBTOTAL	
			IVA	
		IMPORTE CON LETRA	SUBTOTAL	
			I.V.A. 16 %	
			I.V.A. 0 %	
			TOTAL	

“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”.

A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), **FIRMADA** en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.

SE APLICARÁ LA TASA DEL 0% CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 2o.-A FRACCIÓN I, INCISO A) Y B) DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LOS PRODUCTOS DE LA PARTIDA 37, PARTIDA 39 Y PARTIDA 40.

2.- SE APLICARÁ LA TASA DEL 0% CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 2o.-A FRACCIÓN I, INCISO B) DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LOS PRODUCTOS CON NUMERALES DEL 1 AL 6, DEL 8 AL 29, DEL 31 AL 64, DEL 75 AL 80, DEL 83 AL 95, DEL 97 AL 119, DEL 121 AL 137, DEL 139 AL 168, DEL 171 AL 191, DEL 196 AL 202, DEL 206 AL 226, DEL 230 AL 231 DE LA PARTIDA 38.

3.- SE APLICARÁ LA TASA DEL 16% DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LOS PRODUCTOS 7, 30, DEL 65 AL 74, DEL 81 AL 82, 96, 120, 138, DEL 169 AL 170, DEL 192 AL 195, DEL 203 AL 205 Y DEL 227 AL 229 DE LA PARTIDA 38

4.- EL PRECIO UNITARIO DEBERÁ CONSIDERAR EL COSTO DEL PRODUCTO MAS EL COSTO DE DISTRIBUCIÓN O ENTREGA EN CADA UNA DE LAS CASAS DE ASISTENCIA Y/O DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA CONTRATANTE.



ANEXO C PARTIDAS 41 A 113

PROPUESTA ECONÓMICA

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Fecha:							
Nombre del Licitante:							
Concurso por Invitación:							
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
1							
2							
3...	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA						
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA		IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA		SUBTOTAL			
				TASA 16% I.V.A.			
				TASA 0% I.V.A.			
				TOTAL			

Para las partidas 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 100, 101, 102 y 103, se aplicará la tasa 0% de I. V. A., con fundamento en el artículo 2-A, numeral I, inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado.

Para este procedimiento se aplicará la tasa del 16% de I.V.A., a las partidas 66, 72, 78, 79 y 80.

“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”.

**A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), **FIRMADA** en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas/los bloques que cotice el licitante (se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica).



ANEXO C PARTIDA 114

PROPUESTA ECONÓMICA

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Fecha:					
Nombre del Licitante:					
Concurso por Invitación:					
Presupuesto:		Presupuesto mínimo: \$1,200,000.00		Presupuesto máximo: \$3,000,000.00	
No. de Partida	Unidad de Medida	Descripción General	Conforme al Anexo 2		Precio Unitario
			Consecutivo	Descripción	
114	GRUPO	ADQUISICIÓN DE CARNES ROJAS, BLANCAS, LÁCTEOS (QUESOS), EMBUTIDOS Y PESCADOS Y MARISCOS PARA EL CENTRO EXPOSITOR Y EX HACIENDA DE CHAUTLA	1	Bistec de res	
			2	Bistec norteño de res	
			3	Bistec de cerdo	
			4	Bola de res	
			5	Cabeza de cerdo	
			6	Carne molida de res	
			7	Cecina de res	
			8	Chambarete de res sin hueso	
			9	Chicharrón de cerdo cascara	
			10	Chistorra	
			11	Chorizo	
			12	Chuleta cerdo natural corte americano	
			13	Chuleta cerdo-ahumada	
			14	Costilla tipo carrillera	
			15	Falda de cerdo	
			16	Falda de res	
			17	Filete Corazón res (caña)	
			18	Lomo caña de cerdo sin grasa	
			19	Lomo de cerdo	
			20	Milanesa de centro res	
			21	Milanesa de pierna cerdo	
			22	Milanesa de pollo	
			23	Molida de cerdo	
			24	Molida mixta	
			25	Molida selecta de res	
			26	Panza de res	
			27	Pecho brisket (res)	
			28	Pecho de cerdo	
			29	Pechuga de pollo entera con hueso y piel	
			30	Pierna de cerdo abierta sin hueso y sin grasa	
			31	Pierna y muslo pollo mancuerna	
			32	Pulpa pierna cerdo trozo	
			33	Retazo de res con hueso	
			34	Tocino ahumado y rebanado	
			35	Arrachera marinada de res	



			36	Molida de pollo	
			37	Pechuga de pollo entera sin hueso y sin piel en tiras	
			38	Arrachera Marinada Calidad Angus	
			39	Costilla de Roast beef	
			40	Medallón de ternera	
			41	Oso buco de ternera con hueso	
			42	Sabana de res	
			43	Zancarrón de carnero	
			44	Tampiqueña	
			45	Cowboy choice angus	
			46	New York	
			47	Picana	
			48	Rib Eye	
			49	Short Rib C/ Hueso,	
			50	T-bone angus premium beef	
			51	Chuletón	
			52	Cabrería	
			53	Top Sirloin angus premium beef	
			54	T-bone angus	
			55	Carne Enchilada	
			56	Chamorro de cerdo	
			57	Chicharrón Prensado de cerdo	
			58	Costilla de Cerdo EN TROZOS	
			59	Espinazo de cerdo	
			60	Tlalitos de cerdo	
			61	Ala de pollo	
			62	Ala de pollo enchilada	
			63	Codorniz Entera Jumbo	
			64	Pato Entero americano Pekín	
			65	Pato Magret Natural	
			66	Pavo natural	
			67	Pieza básica de tocino ahumado	
			68	Barbacoa de Cordero	
			69	Carnero en Canal)	
			70	Cordero Pierna C/ Hueso	
			71	Cordero Pierna S/ Hueso	
			72	Cordero Rack French	
			73	Pierna de Cordero en Trozo S/ Hueso	
			74	Cabruto	
			75	Filete kove	
			76	Filete venado	
			77	Lechón	
			78	Liebre	
			79	Tuétanos de res con hueso	
			80	LENGUA de res	
			81	PATA de res PICADA (COCIDA)	
			82	Alón de pollo entera con hueso y piel	
			83	Pechuga de pollo sin piel y sin hueso (Entera)	
			84	TOMAHAWK CON HUESO	
			85	AGUJA NORTEÑA DE RES	
			86	Tocino FRESCO y rebanado	
			87	Lomo de cerdo embuchado	
			88	Queso gouda	
			89	Crema ácida, cubeta	
			90	Crema ácida, bote	
			91	Crema de leche natural, bote de 1kg o a granel primera calidad.	
			92	Queso azul	



			93	Queso brie semiduro cremoso de leche entera de vaca	
			94	Queso cheddar semi-suave	
			95	Queso Cotija-añejo entero, barra de 1kg o a granel primera calidad	
			96	Queso crema suave	
			97	Queso de cabra natural	
			98	Queso fresco en rueda	
			99	Queso Oaxaca para deshebrar	
			100	Queso panela de molde	
			101	Queso rallado de leche de vaca tipo parmesano	
			102	Queso requesón de leche de vaca	
			103	Queso ranchero de leche de vaca	
			104	Queso tipo americano en rebanadas	
			105	Queso Mozzarella fresco	
			106	Queso mozzarella rallado para pizza	
			107	Queso parmesano clásico, 140 grs	
			108	Queso parmesano clásico, 226 grs	
			109	Queso parmesano rallado	
			110	Queso de PROVOLONE	
			111	Queso azul	
			112	Queso brie semiduro cremoso de leche entera de vaca	
			113	Queso cheddar semi-suave,	
			114	Queso de cabra natural	
			115	Queso fresco en rueda	
			116	Queso feta desmoronado	
			117	Chorizo	
			118	Jamón tipo americano	
			119	Jamón de pavo	
			120	Jamón york	
			121	Longaniza	
			122	Manteca de cerdo	
			123	Salami rebanado y fresco	
			124	Salchicha tipo Viena	
			125	Jamón de pierna tipo york	
			126	Jamón serrano	
			127	Jamón de Pavo Virginia	
			128	Peperoni rebanado y fresco	
			129	Jamón queso de puerco	
			130	salchicha vegana	
			131	Filete tilapia	
			132	Lonja de lomo de salmón limpio	
			133	Tinta de calamar	
			134	Filete tilapia	
			135	Huachinango del Golfo (Pargo)	
			136	Filete de huachinango	
			137	Salmón en lonja / filete, Origen chileno o de Alaska	
			138	Robalo en lonja / filete, Origen chileno o de Alaska	
			139	Camarón sin cabeza (26/30)	
			140	Camarón sin cabeza (21/25)	
			141	Camarón sin cabeza (16/20)	
			142	Camarón sin cabeza (U15)	
			143	Camarón sin cabeza (U12)	
			144	Camarón sin cabeza (U10)	
			145	Camarón sin cabeza (41/50)	



			146	Camarón sin cabeza (51/60)	
			147	Camarón sin cabeza (51/70)	
			148	Camarón pacotilla chico para coctel(cocinado)	
			149	Camarón pacotilla grande para coctel(cocinado)	
			150	Pulpo	
			151	Calamar baby	
			152	Anillos de calamar	
			153	Jaiba con concha	
			154	Surimi congelado	
			155	Callo de hacha congelado	
			156	Callo de hacha congelado	
			157	Mejillones enteros	
			158	Almeja Blanca chirla	
			159	Almeja chocolata	
			160	Mojarra tilapia	
			161	Atún en caña	
			162	Atún en medallones	
			163	Mariscada / combinado de mariscos	
			164	Pescado para caldo	
			165	Langosta Del Atlántico, Entera Con Concha Y Tenazas	
			166	Cola De Langosta Especial Con Concha	
			167	Langostino Azul, Entero Con Concha Y Tenazas	
			168	Salmón Ahumado en lonja, Origen chileno o de Alaska	
			169	Bacalao Noruego deshidratado con sal, limpio, sin espinas	
			170	Cervina	
			171	Atún en medallones de Aleta Amarilla	
			172	Atún Ahumado de Aleta Amarilla	
			173	Marlín	
			174	Pescado Sierra	
			175	Mano De Cangrejo Moro, Entero Con Concha Y Tenazas, Presentación Individual	
				SUBTOTAL	
				TASA 0% I.V.A. (aplicable del consecutivo 89 al 116)	
				TOTAL	
		IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA	IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA		

LOS LICITANTES DEBERAN CONSIDERAR LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:
LA TASA DEL 0%DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 2-A, INCISO b)
Partida 114, consecutivo 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116
EL PRECIO UNITARIO DEBERÁ CONSIDERAR EL COSTO DEL PRODUCTO MÁS EL COSTO DE DISTRIBUCIÓN O ENTREGA EN CADA UNO DE
LOS INMUEBLES DE LA CONTRATANTE.

“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”.

A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a



renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.

3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación

4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), **FIRMADA** en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.

5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas/los bloques que cotice el licitante (se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica.





ANEXO C PARTIDA 115

PROPUESTA ECONÓMICA

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Fecha:							
Nombre del Licitante:							
Presupuesto:		Presupuesto mínimo: \$3,400,000.00		Presupuesto máximo: \$8,500,000.00			
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General	Conforme al Anexo 2		Precio Unitario
					Consecutivo	Descripción	
1	1	1	GRUPO	ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DE ESTE ORGANISMO	1	BLUEBERRY, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CON EL PEDÚNCULO RECORTADO. FRUTAS SANAS Y ENTERAS TANTO EXTERNA COMO INTERNAMENTE, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL TERSA. SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTO. CON AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD. PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR AGRIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					2	BLUEBERRY, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE DOMO 160 A 170 GR	
					3	CARAMBOLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CLARO A UN AMARILLO DORADO, PULPA COLOR TRASLÚCIDA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS. SABOR: CARACTERISTICO ACIDO Y JUGOSO. OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA COMESTIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA Y OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					4	CEREZA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					5	CIRUELA AMERICANA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA	



					SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				6	DURAZNO AMERICANO, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				7	DURAZNO CRIOLLO / NACIONAL, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				8	FRAMBUESA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE DOMO 160 A 170 GR	
				9	FRAMBUESA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME, COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA, SABOR: AGRIDULCE, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				10	FRESA CHICA, FORMA SEMEJANTE A UN CONO O A UN CORAZÓN, CON SEMILLAS SOBRE TODA LA SUPERFICIE, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA BLANDA Y JUGOSA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				11	FRESA GRANDE, ASPECTO: FORMA SEMEJANTE A UN CONO O A UN CORAZÓN, CON SEMILLAS SOBRE TODA LA SUPERFICIE, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA BLANDA Y JUGOSA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				12	GRANADA ROJA DESGRANADA, ASPECTO: COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA FRUTA SABOR: DULCE CON LEVES TONALIDADES ACIDAS, TACTO: TEXTURA FIRME,	



					LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				13	GUAYABA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				14	HIGO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR MORADO CON LEVES TONALIDADES VERDES, SABOR: DULCE CARNOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: BLANDA Y DE PIEL FINA, EL INTERIOR CARNOSO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, DE ACUERDO CON LA TEMPORADA, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA.	
				15	JICAMA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR CAFÉ TENUE, SABOR: DULCE Y JUGOSO CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GROSOR MEDIO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				16	KIWI, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ POR EL EXTERIOR, VERDE ATRACTIVO POR EL INTERIOR, SABOR: ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GROSOR FINO DELICADO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				17	LIMON SIN SEMILLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				18	MANDARINA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				19	MANGO MANILA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	



					20	MANGO PETACON, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CON TONALIDADES VERDES O ROJAS, SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
					21	MANZANA GRANNY SMITH, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE PALIDO, SABOR: ACIDO CON TONALIDADES DULCES. OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					22	MANZANA PANOCHERA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJA-AMARILLO, SABOR: ACIDULCES, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
					23	MANZANA ROJA RED DELICIOUS, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					24	MANZANA STARKING, AMARILLA, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CON TONALIDADES ROJAS, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					25	MELON CHINO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	
					26	NARANJA PARA JUGO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					27	NARANJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON	



					TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	
				28	PAPAYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	
				29	PERA D,AJOU, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE PALIDO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				30	PERA DE LECHE/LECHERA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ CON PULPA BLANCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO ACIDULCE, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				31	PERON GOLDEN, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, PULPA COLOR CREMA-BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA Y DELICADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	
				32	PIÑA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFE CON TONALIDADES AMARILLAS Y VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	
				33	PITAHAYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CASCARA COLOR MORADO, PULPA BLANCA O MORADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				34	PLATANO MACHO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				35	PLATANO TABASCO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO	



					DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				36	PULPA DE GUANABANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR BLANCO, SABOR: CARACTERISTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA SIMILAR AL ALGODON, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				37	PULPA DE MANGO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR AMARILLO-ANARANJADO BRILLANTE, SABOR: CARACTERISTICO JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA SUAVE CON POCO FIBRAS CARACTERISTICAS DEL MANGO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				38	PULPA DE MARACUYA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR ANARANJADO BRILLANTE, SABOR: CARACTERISTICO VISCOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA VISCOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				39	PULPA DE TAMARINDO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR MARRON, SABOR: CARACTERISTICO ACIDO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA GRUMOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				40	SANDIA BOLA CHICA (PERSONAL), TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, EXTERNAMENTE COLOR VERDE OSCURO O RAYADA CON VETAS VERDE CLARAS Y OSCURAS, PULPA DE COLOR HOMOGÉNEO ROSADO INTENSO A ROJO INTENSO, FORMA ESFÉRICA, CARNE DULCE, MUY JUGOSA Y CRUJIENTE, OLOR: FRESCO Y AROMÁTICO CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRUESA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	
				41	SANDIA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, EXTERNAMENTE COLOR VERDE OSCURO O RAYADA CON VETAS VERDE CLARAS Y OSCURAS, PULPA DE COLOR HOMOGÉNEO ROSADO INTENSO A ROJO INTENSO, FORMA ESFÉRICA, CARNE DULCE, MUY JUGOSA Y CRUJIENTE, OLOR: FRESCO Y AROMÁTICO, CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRUESA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	
				42	TUNA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR VERDE PALIDO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE JUGOSO CON PEQUEÑAS SEMILLAS EN SU INTERIOR, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA FIRME Y SUAVE DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				43	UVA VERDE, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR VERDE TENUE, LIBRE DE	



					MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				44	ZARZAMORA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME, COLOR: VIOLETA INTENSO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				45	ACELGA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				46	AGUACATE HASS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, CASCARA COLOR VERDE NEGRUSCO, PULPA DE VERDE EN EL INTERIOR ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRANULOSA Y FUERTE PERO FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				47	AJO LIMPIO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR BLANCO AMARILLENTO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, PICANTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				48	ALBAHACA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				49	APIO, HOJAS SIN INDICIOS DE PLAGA DE COLOR VERDE OSCURO, TALLO BLANCO AMARILLENTO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO FIBROSO Y CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FUERTE PERO FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				50	BERENJENA, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO INTENSO, CARNE DE COLOR BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA,, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				51	BETABEL, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO-MARRON, CARNE COLOR MORADO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO,	



					TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				52	BROCOLI, ASPECTO: COLOR VERDE OSCURO INTENSO, TALLO COLOR VERDE CLARO-AMARILLENTO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO INTENSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, DURO Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				53	CALABACITA ITALIANA, ASPECTO: TUBULAR O REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				54	CALABAZA DE CASTILLA, ASPECTO: DE COLOR VERDE A ANARANJADO, Y DIVERSAS FORMAS Y TAMAÑOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME DE CASCARA MUY GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, BOLSA DE 1 KG	
				55	CAMOTE AMARILLO, ASPECTO: PIEL COLOR ROJIZO CARACTERÍSTICO, PULPA BLANQUECINA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				56	CAMOTE MORADO, ASPECTO: PIEL COLOR ROJIZO CARACTERÍSTICO, PULPA MORADA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				57	CEBOLLA, ASPECTO: PIEL COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO PICANTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				58	CEBOLLA CAMBRAY, ASPECTO: PIEL COLOR BLANCO CON VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO A CEBOLLA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				59	CEBOLLA MORADA, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	



					60	CHAMPIÑON, ASPECTO: COLOR BLANQUECINO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					61	CHAYOTE, ASPECTO: PIEL COLOR VERDE CLARO CARACTERÍSTICO SIN ESPINAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO. SABOR: CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					62	CHICHARO LIMPIO, ASPECTO: GRANO PEQUEÑO COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					63	CHILACAYOTE, ASPECTO: ENTRE TUBULAR Y REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					64	CHILE CASCABEL FRESCO (CHILE BOLA) ASPECTO: COLOR ROJO CEREZA REDONDA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y HUECO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					65	CHILE GUERO, ASPECTO: LARGO COLOR AMARILLO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					66	CHILE HABANERO, ASPECTO: COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					67	CHILE JALAPEÑO VERDE, ASPECTO: COLOR VERDE, GRUESO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					68	CHILE MANZANO, ASPECTO: COLOR AMARILLO REDONDA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y HUECO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y	



					SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				69	CHILE POBLANO, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLOSO, GRUESO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				70	CHILE SERRANO ROJO, ASPECTO: COLOR ROJO, DELGADO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				71	CHILE TAMPICO, ASPECTO: COLOR VERDE, GROSOR MEDIO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOSU OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				72	CILANTRO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				73	CILANTRO RECIO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: INTENSO CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO RECIO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				74	COL, ASPECTO: REDONDO POR CAPAS DE HOJAS, COLOR VERDE CON TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, HOJAS CRUJIENTES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	
				75	COL MORADA, ASPECTO: REDONDO POR CAPAS DE HOJAS, COLOR MORADO CON TONALIDADES BLANQUISCAS, HOJAS CRUJIENTES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	
				76	EJOTE, ASPECTO: VAINA ALARGADA COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	



					77	ELOTE, TEMPERATURA, ASPECTO: GRANOS COLOR BLANQUISCO TONALIDADES AMARILLAS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DE GRANO TIERNO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	
					78	ENELDO, ASPECTO: HOJAS COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CÁLIDO Y BASTANTE FUERTE, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: AROMÁTICO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, EXCENTO DE OLORES ATÍPICOS, TACTO: LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					79	EPAZOTE, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: INTENSO CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					80	ESPARRAGOS, ASPECTO: COLOR VERDE INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: TEXTURA ALGO FIBROSA, CONSISTENTE Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					81	ESPINACA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					82	ESPINACA BABY GRANEL, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, SIN TALLO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					83	FLOR DE CALABAZA, ASPECTO: FLOR FRESCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLOR DE COLOR NARANJA-AMARILLAS CON TALLO COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FLOR DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					84	GERMEN DE ALFALFA, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	



					85	GERMEN DE SOYA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					86	GRANO DE ELOTE, ASPECTO: GRANOS COLOR BLANQUISCO TONALIDADES AMARILLAS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DE GRANO TIERNO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					87	HOJA DE AGUACATE, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					88	HOJA DE MENTA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					89	HOJA DE PLATANO, ASPECTO: HOJAS ENTERAS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					90	HOJA SANTA, ASPECTO: HOJAS FRESCAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO OPACO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					91	HUITLACOCHÉ, ASPECTO: COLOR NEGRO A GRISACEO, SIN DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: SABOR SIMILAR A LA TRUFA, INTENSO Y AHUMADO CARACTERÍSTICO, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					92	JENGIBRE, ASPECTO: COLOR CAFÉ CLARO CON TONALIDADES AMARILLAS, INTERNAMENTE AMARILLO PALIDO A PARDO, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	



					93	JITOMATE BOLA, ASPECTO: REDONDO COLOR ROJO CEREZA INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					94	JITOMATE CHERRY, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR ROJO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					95	JITOMATE DE 2DA, ASPECTO: REDONDO TUBULAR COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					96	JITOMATE SALADET, ASPECTO: REDONDO TUBULAR COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: MUY FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					97	LAUREL, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					98	LECHUGA ITALIANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
					99	LECHUGA OREJONA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	
					100	LECHUGA ROMANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	
					101	LECHUGA SANGRIA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y	



					DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA. NOPAL BABY, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				102	NOPALES, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				103	OREGANO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				104	PAPA BLANCA, ASPECTO: COLOR BLANCO CREMOSO BRILLANTE, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				105	PAPA CAMBRAY, ASPECTO: COLOR BLANCO CREMOSO BRILLANTE, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				106	PAPALO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PUEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				107	PEPINO, ASPECTO: COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE DE FORMA ALARGADA, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL GRASOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				108	PEREJIL, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA	
				109		



					PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				110	PIMIENTO MORRÓN AMARILLO, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR AMARILLO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				111	PIMIENTO MORRÓN NARANJA, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR ANARANJADO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				112	PIMIENTO MORRÓN ROJO, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR ROJO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				113	PIMIENTO MORRÓN VERDE, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR VERDE UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				114	PORO, ASPECTO: FORMA ALARGADA, CON UN BULBO DE COLOR BLANCO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES EN EL OTRO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				115	PORTOBELLO, ASPECTO: SOMBRERO DE COLOR MARRÓN TOSTADO CARACTERÍSTICO, CARNE BLANCA, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: EXOTICO, DULCE Y FRESCO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: CARNE TERSA Y FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				116	RABANO, ASPECTO: COLOR ROJO UNIFORME, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: PICANTE CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES, SIN ARRUGAS Y SIN RABO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE	



					DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				117	SETAS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: CARNE COLOR BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE Y AGRADABLE CARACTERÍSTICO, OLOR: AROMA FUNGICO SUAVE CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: TEXTURA CONSISTENTE Y TENAZ, SIN ESTAR CORREOSA Y DURO (PIE Y SOMBRERO) LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				118	TEJOCOTE, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR AMARILLO-ANARANJADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO. SABOR: CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				119	TOMATE, LIMPIO TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y LISO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				120	VERDOLAGA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				121	XOCONOSTLE, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR MORADO INTENSO O AMARILLOS CON EL CENTRO VIOLETA, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				122	ZANAHORIA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR ANARANJADO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				123	ZANAHORIA BABY, BOLSA DE 980 GR., ASPECTO: PIEZAS CHICAS DE 3 A 5 CM DE LARGO DE COLOR ANARANJADO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	
				124	CIRUELA GOLDEN / AMARILLA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA	



					EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				125	GRANADA ROJA ENTERA SIN DESGRANAR, ASPECTO: COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA FRUTA SABOR: DULCE CON LEVES TONALIDADES ACIDAS, TACTO: TEXTURA FIRME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES,PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				126	GUANABANA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR VERDE BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOSU OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				127	LICHI, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				128	LIMON CON SEMILLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				129	LIMON EUREKA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				130	MANGO ATAULFO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				131	MARACUYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA, LISA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: AGRI DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOSU OTRAS MATERIAS INDESEABLES,	



					PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				132	MELON VALENCIANO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE CLARO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	
				133	MAMEY, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFE EXTERIOR Y COLOR NARANJA POR DENTRO, SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
				134	PIÑA MIEL, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO, CON TONALIDADES AMARILLAS Y VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	
				135	PLATANO DOMINICO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				136	RAMBUTÁN, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				137	TAMARINDO EN BAINA, COLOR CAFÉ CLARO, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICO, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				138	TORONJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO ROJOIZO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				139	UVA ROJA, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR VERDE TENUE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE	



					INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				140	ACELGA AMARILLA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				141	ACELGA ROJA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				142	ALCACHOFA BABY, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR VERDE ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				143	AGUACATE HASS DE 2DA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, CASCARA COLOR VERDE NEGRUSCO, PULPA DE VERDE EN EL INTERIOR ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRANULOSA Y FUERTE PERO FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				144	ALACHES, ASPECTO: TALLO TIERNO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE. PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG	
				145	ARUGULA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, SIN TALLO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 500 GR.	
				146	BERRO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG	
				147	BROTOS DE BETABEL, ASPECTO: PUNTAS COLOR MORADAS BASE TONALIDADES VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG	
				148	BROTOS DE CILANTRO, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES BLANQUISCAS, LIBRE DE	



					MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG	
				149	BETABEL ARCOIRIS, ASPECTO: PIEL COLORES VARIADOS, CARNE COLORES VARIADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				150	CABEZA DE AJO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR BLANCO AMARILLENTO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, PICANTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				151	CALABACITA BOLA, ASPECTO: TUBULAR O REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				152	CALABAZA ZUCHINI BABY, ASPECTO: DE COLOR VERDE, LISA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME DE CASCARA DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, BOLSA DE 1 KG	
				153	CEBOLLIN, ASPECTO: PIEL COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO A CEBOLLA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				154	CHICHARO EN BAINA, ASPECTO: BAINA TIERNA, COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				155	CHILE SERRANO ROJO, ASPECTO: COLOR ROJO, DELGADO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				156	COL DE BRUSELAS BABY, ASPECTO: REDONDO, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS	



					MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION EN BOLSA DE 400 GR A 500 GR.	
				157	COLIFLOR AMARILLA, ASPECTO: REDONDO, COLOR AMARILLO, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	
				158	COLIFLOR BLANCA, ASPECTO: REDONDO, COLOR BLANCO CON TONALIDADES BLANQUISCAS, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	
				159	COLIFLOR MORADA, ASPECTO: REDONDO, COLOR MORADO, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	
				160	COLIFLOR VERDE, ASPECTO: REDONDO, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	
				161	ECHALOTE, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO. PRESENTACION EN BOLSA DE 400 GR A 500 GR	
				162	ENDIVIA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO. PRESENTACION EN CAJA DE 400 GR A 500 GR	
				163	FLORES COMESTIBLES/PENSAMIENTOS, ASPECTO: FLOR FRESCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLOR DE COLORES VARIADOS CON TALLO COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FLOR DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE DOMO 160 GR A 170 GR.	
				164	GERMEN DE BETABEL, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR MORADAS BASE TONALIDADES VERDES CON MORADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS	



					MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.200 KG.	
				165	GERMEN DE ALFALFA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.200 KG.	
				166	GUIAS DE CALABACITA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				167	HINOJO, ASPECTO: FORMA ALARGADA, CON UN BULBO DE COLOR BLANCO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES EN EL OTRO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				168	HONGO CREMINI, ASPECTO: COLOR CAFÉ, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				169	HUAUZONTLE, ASPECTO: HOJAS FRESCAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO OPACO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				170	LECHUGA ITALIANA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA	
				171	LECHUGA OREJONA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA	
				172	LECHUGA ROMANA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE	



					MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	
				173	LECHUGA SANGRIA HIDROPONCA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.	
				174	LECHUGA FRANCESA HIDROPONCA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.	
				175	LECHUGA RADICCHIO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE VINO CON TONOS BLANCOS Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.	
				176	PAPA FIONA, ASPECTO: COLOR CAFÉ, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				177	PEREJIL CHINO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				178	PIPICHA, ASPECTO: HOJAS ALARGADAS Y DELGADAS, SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				179	QUELITES, ASPECTO: TALLO TIERNO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA	



					VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				180	ROMERO FRESCO, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				181	ROMANESCO /COLIFLOR, ASPECTO: GEOMETRICA FRACTAL, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				182	SALVIA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				183	YUCA, ASPECTO: PIEL COLOR CAFÉ CARACTERISTICO, PULPA BLANQUECINA, Densa Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRM	
				184	ZANAHORIA ARCOIRÍS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLORES VARIADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				185	CANA DE AZUCAR, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LARGO Y DE COLORES VERDE AMARILLO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				186	ROMERITOS FRESCOS, ASPECTO: HOJAS SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE	
				187	TÉ LIMÓN, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE LIMÓN, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				188	CURCUMA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR NARANJA, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA	



					VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				189	NUEZ DE CASTILLA, FRESCA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR BLANCO/NACAR, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA.	
				190	TUNA ROJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CASCARA COLOR ROJO/MORADO, PULPA ROJA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				191	JITOMATE PERA CHERRY, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR AMARILLO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				192	JITOMATE HEIRLOOM, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR: VARIOS COLORES, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				193	HOJA DE HIERBABUENA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				194	CORAZONES DE LECHUGA OREJONA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	
				195	HABA, FRESCA Y LIMPIA ASPECTO: GRANO PEQUEÑO COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				196	GUAJE ASPECTO: VAINA ALARGADA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN	



					PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG PERICÓN O YERBANIS, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLORES DE COLOR AMARILLO CALRO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: UN OLOR Y SABOR MUY PARECIDO AL ANÍS, POR LO QUE TAMBIÉN SE LE DENOMINA COMO ANISILLO, TACTO: FLOR PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
				197		
				198	ACEITE DE AJONJOLI EXTRA VIRGEN, BOTELLA CON 250 ML CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
				199	ACEITE DE COCO PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-014-SCFI-2006	
				200	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, BOTELLA CON 1 LITRO CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-109-SCFI-2014	
				201	ACEITE ESPECIAL PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACION GALÓN DE 20L	
				202	ACEITE EXTRA VIRGEN DE TRUFA BLANCA, PRESENTACION DE 250 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				203	ACEITE VEGETAL, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DEL +/-10%	
				204	ACEITE VEGETAL, PRESENTACION DE 20 LITROS, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				205	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO Y SIN RELLENO LATA CON 350 GR TOLERANCIA DE +/-10%	
				206	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO Y SIN RELLENO, FRASCO CON 170 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				207	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO, SIN RELLENO Y REBANADAS, BOTE CON 3.05 KG Y MASA DRENADA: 1.56 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				208	ACEITUNA VERDE SIN HUESO Y SIN RELLENO, LATA CON 350 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				209	ACHIOTE EN PASTA,CAJA CON 110 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				210	ACHIOTE EN PASTA, CAJA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				211	ADEREZO PARA NACHOS, BOTELLA CON 750 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				212	ADEREZO TIPO CESAR, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				213	ADEREZO TIPO ITALIANA, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				214	ADEREZO TIPO MIL ISLAS, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				215	ADEREZO TIPO MOSTAZA CON MIEL, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				216	ADEREZO TIPO RANCH, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				217	AJO EN POLVO, PRESENTACION DE 600 GR	
				218	AJONJOLÍ BLANCO, BOLSA CON UN KILOGRAMO PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				219	AJONJOLI NEGRO, BOLSA CON UN KILOGRAMO PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				220	ALCAPARRA EN SALMUERA, FRASCO CON 220 GR Y MASA DRENADA DE 140 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				221	ALGA MARINA DESHIDRATADA PARA SUSHI, BOLSA CON 10PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				222	ALGA MARINA TOSTADA PARA SUSHI, BOLSA CON 10PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				223	ALMENDRA EN POLVO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				224	ALMENDRA ENTERA, TOSTADA Y SIN SAL, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	



				225	ALMENDRA FILETEADA O ENTERA BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				226	ALUBIA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				227	ANCHOAS EN ACEITE, PRESENTACION EN LATA DE 48 GR	
				228	ANTIOXIDANTE PARA ALIMENTOS, BOTELLA CON 1 L. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				229	ARANDANO DESHIDRATADO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				230	ARROZ ARBORIO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				231	ARROZ PARA SUSHI, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				232	ARROZ SALVAJE Y ARROZ BLANCO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%,	
				233	ARROZ SUPER EXTRA GRUESO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				234	ATE DE MEMBRILLO, EN PRESENTACION A GRANEL, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				235	ATE DE MEMBRILLO, EN PRESENTACION EN LATA DE 700 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				236	ATÚN EN ACEITE, LATA CON 140 GR A 295 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				237	ATÚN EN AGUA, LATA DE 1.88 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				238	ATÚN EN AGUA, LATA CON 140 GR A 295 CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				239	AVELLANA ENTERA SIN CASCARA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				240	AVENA CRUDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				241	AVENA INSTANTANEA, BOLSA CON 360 GR, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				242	AZAFRÁN PURO, FRASCO CON 2GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				243	AZÚCAR ESTANDAR, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				244	AZÚCAR ESTANDAR, PRESENTACION DE 25 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				245	AZÚCAR ESTANDAR, PRESENTACION DE 50 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				246	AZÚCAR GLASS EN POLVO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				247	AZÚCAR MASCABADO, BOLSA CON 2KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				248	AZÚCAR REFINADA BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				249	AZÚCAR REFINADA INDIVIDUAL CAJA CON 2000 SOBRES DE 4GR CADA UNO CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				250	AZÚCAR REFINADA INDIVIDUAL, CAJA CON 1000 SOBRES DE 4G CADA UNO, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				251	AZÚCAR REFINADA, PRESENTACION DE 50KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
				252	BACALAO NORUEGO EN LONJA, PRESENTACION EN KILOGRAMO.	



				253	BARQUILLOS DE GALLETA PARA HELADOS Y NIEVES, PRESENTACION CAJA DE 125 GR CON 10 PIEZAS, TOLERANCIA DEL +/- 10%	
				254	BARRITAS ENERGÉTICAS MINI SNACK. COMPOSICIÓN: CHOCOLATE CON LECHE COMBINADO CON AMARANTO SIN AZÚCAR. PRESENTACIÓN: CAJA CON 24 PIEZAS DE 15 GR CADA BARRITA, CON TOLERANCIA DEL +/-10%	
				255	BASE BLANCA PARA REPOSTERIA TIPO WHIP TOPPING, EN PRESENTACION DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
				256	BASE PARA HELADO GRASA TIPO BUTIRICA MEZCLAYA, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
				257	BASE PARA HELADO GRASA VEGETAL TIPO EIGSAMIX, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
				258	BASE PARA HELADO GRASA VEGETAL, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				259	BEBIDA CON PULPA DE MANGO, MANZANA, GUAYABA, UVA PRESENTACION EN TETRAPAK 500ML CAJA CON 24 PIEZAS	
				260	BEBIDA SABOR KIWI CON FRESA LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS	
				261	BEBIDA SABOR MANGO LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS	
				262	BEBIDA SABOR SANDIA LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS	
				263	BEBIDA SABOR TE VERDE LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS	
				264	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				265	BLISTER DE MAYONESA (CAJA DE 200 PIEZAS DE 8 GR CADA UNO).	
				266	BLISTER DE MERMELADA / VARIEDAD DE SABORES (CAJA DE 105 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).	
				267	BLISTER DE MIEL (CAJA DE 120 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).	
				268	BLISTER DE MIEL (CAJA DE 72 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).	
				269	BLISTER DE MOSTAZA (CAJA DE 200 PIEZAS DE 5 GR CADA UNO).	
				270	BLISTER DE SALSA TIPO CATSUP (CAJA CON 200 PIEZAS DE 9 GR CADA UNO)	
				271	BOLSA DE CARBON DE 2.5 KILOGR	
				272	BOTELLA DE TE NEGRO Y DURAZNO DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA	
				273	BOTELLA DE TE NEGRO Y FRUTOS ROJOS DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA	
				274	BOTELLA DE TE NEGRO Y LIMON DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA	
				275	BOTELLA DE TE VERDE Y LIMON DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA	
				276	BRILLO PARA FRUTAS Y POSTRES, PRESENTACION EN CUBETA DE 5 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
				277	CACAHUATE CRUDO, SIN SAL, SIN CASCARA BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				278	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				279	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION 1 KG	
				280	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION DE BOLSA CON 400 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				281	CAFÉ CON LECHE CLASICO BOTELLA DE VIDRIO DE 281 ML	
				282	CAFÉ SOLUBLE, PRESENTACION DE FRASCO CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				283	CAFÉ TOSTADO OSCURO DESCAFEINADO MOLIDO, CAJA CON 20 BOLSAS DE 64 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				284	CAFÉ TOSTADO OSCURO EXPRESSO EN GRANO, BOLSAS DE 500 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				285	CAJA CERILLOS CON 50 PIEZAS PAQUETE DE 10 CAJAS	



					286	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					287	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION CUBETA DE 5 KILOS CON TOLERANCIA DE +10%	
					288	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION DE BOTELLA CON 660 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					289	CAJÚN, PRESENTACION DE BOTELLA CON 690 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					290	CALDO DE CAMARÓN, EN POLVO. PRESENTACION EN BOTE DE 1.6 KGS.	
					291	CALDO DE POLLO GRANULADO, BOTE CON 3.6KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					292	CALDO DE POLLO GRANULADO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					293	CALDO DE POLLO GRANULADO, PRESENTACION DE CAJA CON 24 CUBOS DE 10.5 GR C/U CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					294	CAMARÓN MOLIDO EN POLVO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					295	CAMARÓN SECO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					296	CANELA EN RAJA BOLSA DE 500 GR O PRIEMRA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-248-1975	
					297	CANELA MOLIDA BOLSA DE 500 GR O A GRANEL PRIEMRA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-248-1975	
					298	CÁPSULA DE CAFÉ, SABOR INTENSSO (LUNGO FORTE), CAJA CON 50 CÁPSULAS	
					299	CARAMELO LIQUIDO, BOTELLA DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					300	CARNE SECA DESEBRADA DE RES PARA MACHACA, PRESENTACION BOLSA DE 250 GR	
					301	CARTUCHOS DE CARGADOR DE CREMA DE LATIGO N20 PAQUETE DE 24 PIEZAS	
					302	CEBOLLA EN POLVO, PRESENTACION EN BOTE DE 555 GR	
					303	CEREAL DE HOJUELAS HECHAS CON TRIGO ENTERO, MAÍZ Y SALVADO DE TRIGO, PRESENTACION CAJA DE 285 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	
					304	CEREAL DE GRANOLA Y NUECES, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10% S	
					305	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ AZUCARADA, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	
					306	CEREAL DE ARROZ INFLADO SABOR CHOCOLATE, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	
					307	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ SIN AZUCAR, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	
					308	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ SIN GLUTEN, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	
					309	CEREAL INDIVIDUAL, PRESENTACION EN PAQUETE QUE CONTENGA 10 CAJAS DE 25 A 30 GR POR CAJA	
					310	CEREZAS MARASCHINO CON TALLO, BOTE CON 2.42 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					311	CHAPULIN COMESTIBLE, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	
					312	CHILE DE ARBOL EN POLVO, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					313	CHILE EN POLVO CON LIMÓN, BOLSA CON 30 SOBRES DE 4GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					314	CHILE EN POLVO CON LIMÓN, BOTELLA DE 400 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					315	CHILE EN POLVO PIQUIN, BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					316	CHILE EN POLVO, BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					317	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE EN RODAJAS TIPO NACHO, LATA CON 2.8 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					318	CHILE JALAPEÑO ENTEROS EN ESCABECHE, LATA CON 800 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	



					319	CHILE PIQUIN EN POLVO, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					320	CHILE SECO ANCHO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
					321	CHILE SECO CASCABEL, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
					322	CHILE SECO CHILTELPIN O PIQUIN, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
					323	CHILE SECO CHIPOTLE, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-108-SCFI-2007	
					324	CHILE SECO COSTEÑO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
					325	CHILE SECO DE ÁRBOL, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
					326	CHILE SECO GUAJILLO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
					327	CHILE SECO MORITA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-025-SCFI-2007	
					328	CHILE SECO MULATO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
					329	CHILE SECO PASILLA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
					330	CHILE SECO SERRANO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-025-SCFI-2007	
					331	CHILES CHIPOTLE MOLIDOS, PRESENTACION BOTELLA DE 220G	
					332	CHILES CHIPOTLES EN ADOBADO, LATA CON 1.97KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					333	CHILES CHIPOTLES EN ADOBO MOLIDO, LATA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					334	CHILES CHIPOTLES EN ADOBO, LATA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					335	CHIPOTLES ADOBADOS MOLIDOS, BOTELLA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					336	CHISPA DE CHOCOLATE HORNEABLE, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					337	CHISPAS DE CHOCOLATE SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					338	CHOCOLATE BLANCO, 30.5% SOLIDOS DE CACAO, PARA FUNDIR O DECORACIÓN. BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					339	CHOCOLATE EN POLVO GRANULADO, BOLSA CON 360 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					340	CIRUELA PASA PROCESADA SIN HUESO, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					341	CLAVO DE OLOR ENTERO, BOLSA DE 500 GR O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					342	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROJO FRESA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					343	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROSA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					344	COCO RAYADO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					345	COCOA / CACAO EN POLVO SIN AZUCAR, SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					346	COCOA / CACAO TIPO NIPS, SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	



				347	COCTEL DE FRUTAS, EN PRESENTACION EN LATA DE 800 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				348	COLORANTE COMESTIBLE COLOR AMARILLO HUEVO EN PRESENTACION EN POLVO DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				349	COLORANTE COMESTIBLE COLOR AMARILLO HUEVO EN PRESENTACION DE BOTELLA DE 30 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				350	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR MORADO, PRESENTACION EN BOTELLA DE 60 ML A 65 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				351	COLORANTE COMESTIBLE COLOR NEGRO EN PRESENTACION BOTELLA EN POLVO DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				352	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROJO, PRESENTACION EN BOTELLA DE 60 GR. A 65 GR. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				353	COLORANTE COMESTIBLE COLOR ROJO GROSELLA EN POLVO, EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				354	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR UVA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				355	COLORANTE COMESTIBLE COLOR UVA. PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				356	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR VERDE, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				357	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR VERDE LIMÓN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				358	COLORANTE COMESTIBLE COLOR VERDE LIMÓN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				359	COMINO ENTERO, BOLSA DE 1 KG DE PRIEMRA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-459-1984	
				360	CONCENTRADO DE CHICLE/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				361	CONCENTRADO DE COCO/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				362	CONCENTRADO DE FRESA CREMOSA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				363	CONCENTRADO DE GROSELLA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				364	CONCENTRADO DE NUEZ/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				365	CONCENTRADO DE PISTACHE/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				366	CONCENTRADO DE UVA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				367	CONCENTRADO DE VAINILLA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				368	COUS COUS NATURAL, BOLSA CON 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				369	CREMA ÁCIDA, PRESENTACION DE 4 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				370	CREMA ÁCIDA, BOTE CON 900ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				371	CREMA DE AVELLANAS CON CACAO, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				372	CREMA DE COCO, EN PRESENTACION EN TETRAPAK DE 1 LT, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				373	CREMA DE LECHE NATURAL, BOTE DE 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR: NOM-185-SSA1-2002	
				374	CREMA DE LECHE PARA BATIR, TETRAPAK CON 980ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				375	CREMA VEGETAL LIQUIDA PARA BATIR BASE BLANCA SABOR VAINILLA, TETRAPAK CON 907GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	



					376	CREMA VEGETAL LIQUIDA PARA BATIR SABOR DOBLE CHOCOLATE, TETRAPAK CON 907GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					377	CROTONES PARA ENSALADA SABOR ITALIANO, BOLSA HERMETICA CON 907 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					378	CURRY EN POLVO, EN PRESENTACION DE 50 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
					379	DIAMANTINA COMESTIBLE, VARIOS COLORES, PRESENTACION ENFRASCO DE 7 GR C/U.CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
					380	DONA LEVADURA FRITA TERMINADA CONGELADA SIN COBERTURA, CAJA CON 72 PIEZAS DE 56GR C/U. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					381	DULCE ACIDO EN POLVO / CHAMOY, PRESENTACION EN BOTELLA DE 900 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					382	DULCE EN POLVO ENCHILADO Y ACIDULADO, BOTELLA DE 950 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					383	DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR, LATA CON 820 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					384	ELOTITOS TIERNOS EN SALMOERA, PRESENTACION EN FRASCO DE 330 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					385	ESCENCIA DE AZHAR, BOTELLA CON 120 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					386	ESCENCIA DE AZHAR, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					387	ESENCIA DE PIÑON, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					388	ESENCIA DE ALMENDRAS, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					389	ESENCIA DE NUEZ, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					390	FÉCULA DE MAÍZ NATURAL, BOLSA CON 750 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					391	FIDEO DE ARROZ CHINO, BOLSA 200 GR CON TOLERANCIA DE +10%	
					392	FLOR DE JAMAICA SECA EN PRESENTACION DE BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-115-SCFI-2010	
					393	FRIJOL BAYO DESHIDRATADO, PRESENTACION EN BOLSA DE 5 KG.CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					394	FRIJOL NEGRO DESHIDRATADO, PRESENTACION EN BOLSA DE 5 KG.CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					395	ABRILLANTADOR PARA FRUTAS Y PAN EN GEL, PRESENTACION EN CUBETA DE 5 KG	
					396	GOMA XANTANA EN POLVO SIN GLUTÉN BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					397	GRAGEA PERLA MINI, EN PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					398	GRANILLO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO 1 KG, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					399	GRANILLO DE CHOCOLATE SURTIDO PARA REPOSTERIA, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					400	GRANILLO DE COLORES FRUTALES PARA REPOSTERIA, N PRESENTACION BOLSA DE 1 KG, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
					401	GRANO DE ARROZ INFLADO CON SABOR A CHOCOLATE, CAJA CON 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					402	GRANO DE FRIJOL BAYO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO CON LA NORMA: NMX-FF-038-SCFI-2013	
					403	GRANO DE FRIJOL NEGRO MICHIGAN, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO CON LA NORMA: NMX-FF-038-SCFI-2013	
					404	GRANO DE GARBANZO SECO, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					405	GRANOS DE ELOTE AMARILLO CONGELADOS, BOLSA CON 2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					406	GRANOS DE ELOTE AMARILLO CONGELADOS, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	



					407	GRENETINA SIN SABOR BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					408	HABA MOLIDA EN POLVO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					409	HABA SECA, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					410	HARINA DE CENTENO, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					411	HARINA DE MAIZ PARA PAN BLANCO/AREPA BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					412	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					413	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, PRESENTACION DE 44KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					414	HARINA INTEGRAL, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					415	HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES, PRESENTACION BOLSA CON 4.53 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					416	HARINA PREPARADA PARA HOT-CAKES INTEGRAL, PRESENTACION BOLSA DE 850 GR	
					417	HARINA PREPARADA PARA HOT-CAKES, PRESENTACION BOLSA DE 800 GR	
					418	HELADO DE CHOCOLATE BOTE 1LT	
					419	HELADO DE VAINILLA BOTE DE 1LT	
					420	HIGO CRISTALIZADO/CONFITADO, EN PRESENTACION DE BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					421	HOJA DE MAÍZ PARA TAMAL - TOTOMOXTLÉ - PRESENTACION EN PAQUETE DE 50 PIEZAS, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					422	HOJUELAS DE MAÍZ ESCARCHADAS CON AZÚCAR, CAJA CON 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					423	HOJUELAS DE PAPA, BOLSA CON 2.26 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					424	HUEVO BLANCO SIN SUCIEDAD, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					425	HUEVO BLANCO SIN SUCIEDAD. CAJA CON 360 PZS CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					426	ISOMATL BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					427	JARABE DE GRANADINA ENDULZANTE, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					428	JARABE DE MAPLE, BOTELLA DE 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					429	JARABE NATURAL ENDULZANTE, BOTELLA DE 1 L CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					430	JARABE SABOR A CHOCOLATE, GALÓN DE 3.4KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					431	JUGO DE ARÁNDANO, TETRAPAK CON 1 L CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					432	JUGO DE PIÑA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					433	JUGO DE TOMATE CON ALMEJA (CLAMATO), BOTELLA CON 1.89 L CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					434	JUGO SABOR DURAZNO EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					435	JUGO SABOR MANGO EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					436	JUGO SABOR MANZANA EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					437	JUGO SABOR UVA EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					438	JUGO SAZONADOR, BOTELLA CON 800 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					439	LAMINA DE 10X10 CM, TIPO WON TON, EMPAQUE CON 340 GR TOLERANCIA DE +/-10%	
					440	LECHE SEMI - DESCREMADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					441	LECHE CONDENSADA, BOLSA CON 11 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					442	LECHE CONDENSADA, BOLSA CON 25.5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	



					443	LECHE CONDENSADA, LATA CON 387 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					444	LECHE DE COCO, PRESENTACION EN TETRAPAK CON 946 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					445	LECHE DE SOYA NATURAL / VARIEDAD DE SABORES), PRESENTACION EN TETRAPAK CON 946 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					446	LECHE DESCREMADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					447	LECHE DESLACTOSADA CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT	
					448	LECHE DESLACTOSADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					449	LECHE EN TETRAPAK - VARIOS SABORES - EN PRESENTACION DE 180 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					450	LECHE ENTERA CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT	
					451	LECHE ENTERA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					452	LECHE EVAPORADA, TETRAPAK CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					453	LECHE LIGHT CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT	
					454	LECHE LIGHT, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					455	LENTEJA TAMAÑO GRANDE, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					456	LEVADURA QUÍMICA EN POLVO PARA HORNEAR, BOTE CON 110 GR CON TOLERANCIA A +/-10%	
					457	LEVADURA SECA CON ETIQUETA AMARILLA O DORADA, BOLSA CON 125 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					458	LEVADURA SECA CON ETIQUETA AMARILLA O DORADA, BOLSA CON 450 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					459	MAÍZ ROJO TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					460	MAÍZ AZUL TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					461	MAÍZ BLANCO TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					462	MAÍZ CACAHUAZINTLE (POZOLERO) PRECOCIDO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					463	MAÍZ PALOMERO NATURAL, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					464	MAÍZ PALOMERO, BULTO DE 20 KG	
					465	MAÍZ QUEBRADO BULTO DE 40 KG	
					466	MANGO EN ALMIBAR EN REBANADAS, EN PRESENTACION EN LATA DE 800 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
					467	MANTECA DE COCO, PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					468	MANTECA VEGETAL SIN SAL, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					469	MANTEQUILLA DE LECHE SIN SAL, BARRA CON SAL 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					470	MARGARINA PARA PANADERIA Y REPOSTERIA AZUL PARA DANÉS, BARRA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					471	MARGARINA PARA PANADERIA Y REPOSTERIA ROJA PARA FEITE, BARRA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					472	MARQUETA COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					473	MARQUETA COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					474	MARQUETA DE COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					475	MASA PREPARADA DE MAÍZ, PARA TAMALES DE SAL EN PRESENTACION BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					476	MASA PREPARADA DE MAÍZ, PARA TAMALES DULCE EN PRESENTACION BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	



				477	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, PRESENTACION DE 13 KILOS CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				478	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, PRESENTACION DE BOTE CON 1.4 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				479	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, BOTE CON 3.4 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				480	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA, HOMOGENEIZADA Y ULTRAPASTEURIZADA LATA DE 225 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				481	MEJORANTE PARA PAN DE SAL S-500 SURACTIV AZUL, BOLSA CON 440 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				482	MELAZA DE CAÑA PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				483	MERMELADA DE CHABACANO, CUBETA CON 5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				484	MERMELADA DE DURAZNO, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				485	MERMELADA DE FRESA HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				486	MERMELADA DE FRESA, FRASCO CON 270 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				487	MERMELADA DE FRESA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				488	MERMELADA DE PIÑA HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				489	MERMELADA DE PIÑA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				490	MERMELADA DE ZARZAMORA, HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				491	MERMELADA DE ZARZAMORA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				492	MIEL DE ABEJA, EN PRESENTACION DE BOTE DE 1 KG O PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-004-SAG/GAN-2018	
				493	MIX DE FRUTAS EN ALMIBAR LATA CON 820 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				494	MOSTAZA A LA ANTIGUA, PRESENTACION FRASCO CON 845 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				495	MOSTAZA DE DIJON, PRESENTACION DE FRASCO CON 865 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				496	MOSTAZA PREPARADA, BOTE CON 430 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				497	MOSTAZA, PRESENTACION DE BOTE CON 3.7 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				498	NUEZ DE CASTILLA SECA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10%	
				499	NUEZ DE GRANILLO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				500	NUEZ MOSCADA MOLIDA, FRASCO CON 50 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				501	NUEZ PECANA EN MITADES Y SIN CASCARA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-093-SCFI-2011	
				502	NUEZ PECANA ENTERA, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-093-SCFI-2011	
				503	PALMITOS TIERNOS EN SALMOERA, PRESENTACION EN FRASCO DE 400 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				504	PALOMITA ACARAMELADAS; BOLSA DE 260 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				505	PAN BLANCO DE CAJA GRANDE CON 680 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				506	PAN DE CAJA INTEGRAL CON GRANO ENTERO PRESENTACION DE 680 G	
				507	PAN INTEGRAL DE 12 GRANOS Y SEMILLAS, PRESENTACION DE 680 GR	
				508	PAN INTEGRAL DE CAJA GRANDE, EN PAQUETE CON 680 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				509	PAN INTEGRAL MULTIGRANO DE CAJA GRANDE, EN PAQUETE CON 680 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	



					510	PAN MOLIDO TIPO JAPONES PANKO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					511	PAN MOLIDO, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NOM-147-SSA1-1996	
					512	PAN PARA PREPARAR HAMBURGUESAS, BOLSA CON 8 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					513	PAN PARA PREPARAR HOT-DOGS, BOLSA CON 16 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					514	PAN PITA TAQUERO NATURAL, BOLSA CON 320 GR A 680 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					515	PAN TIPO BAGEL, NATURAL O (VARIEDAD DE SABORES), EN PAQUETE CON 650 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					516	PAN TOSTADO TIPO MELBA, CAJA CON 4 PAQUETES DE 50 GR C/U CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					517	PAPAS TIPO A LA FRANCESA CONGELADAS, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
					518	PAPAS TIPO GAJO CONGELADAS, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
					519	PAPEL PARA MIXIOTE - PRESENTACION EN PAQUETE DE 50 PZAS, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					520	OCOTE NATURAL EN PRESENTACION PAQUETE CON 7 PIEZAS	
					521	PASTA CORTE FUSILLI, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					522	PASTA CORTE PENNE BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					523	PASTA CORTE PLUMA, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					524	PASTA DE TOMATE, PRESENTACION EN BOLSA DE 3 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					525	PASTA FIDEO CORTADO CAMBRAY, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10	
					526	PASTA PARA CHICHARRIN RUEDA GRANDE (T3), PRESENTACION EN BULTO DE 13 KG	
					527	PASTA PARA MOLE POBLANO ALMENDRADO, BOTE CON 10 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					528	PASTA PARA MOLE POBLANO ALMENDRADO, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					529	PASTA PARA SPAGUETTI DE SEMOLA DE TRIGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +10%	
					530	PASTA PARA WONTON WRAPPERS, EMPAQUE DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					531	PASTA TIPO COLLEZIONE LASAGNE, CAJA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					532	PASTA TORTIGLIONI, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					533	PASTAS PARA SOPAS DE SEMOLA, TIPO CODITO, CODO, ALMEJA O MUNICIÓN, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					534	PECTINA CITRICA, PRESENTACION DE 250 GR	
					535	PEPINILLOS PEQUEÑOS EN VINAGRE, PRESENTACION DE FRASCO 180 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%, PEPINILLOS REBANADOS EN SALMOERA,	
					536	PRESENTACION DE BOTELLA 780 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
					537	PERLAS DE TAPIOCA EN COLOR BLANCO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%,	
					538	PERLAS DE TAPIOCA EN COLOR NEGRO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%,	
					539	PILONCILLO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-596-SCFI-2016	
					540	PIMIENTA BLANCA ENTERA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983	
					541	PIMIENTA BLANCA MOLIDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983	
					542	PIMIENTA NEGRA ENTERA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983	



				543	PIMIENTA NEGRA MOLIDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983	
				544	PIMIENTO MORRÓN EN SALMUERA, PRESENTACION DE 340 GR	
				545	PIMIENTON ESPAÑOL / PAPRIKA PRESENTACION DE 405 GR DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				546	PIÑA EN ALMIBAR EN REBANADAS, LATA CON 800 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				547	PIÑA EN ALMIBAR EN TROZOS, LATA CON 3 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				548	PIÑON BLANCO, BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				549	PIÑON ROSA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				550	PISTACHE SECO SIN CASCARA, LIMPIO, LIBRE DE PLAGA PRESENTACION BOLSA DE 1 KG	
				551	POLENTA PRECOCINADA, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				552	POLVO DE PÁPRIKA, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO LA NORMA: NMX-F-001-1982	
				553	POLVO PARA PREPARAR FLAN A BASE DE LECHE, BOLSA CON 720 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				554	POLVO PARA PREPARAR GELATINA A BASE DE AGUA VARIOS SABORES, BOLSA CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				555	POLVO PARA PREPARAR GELATINA A BASE DE LECHE VARIOS SABORES, BOLSA CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				556	POLVO SAZONADOR PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACION EN BOTE DE 1 KG (SAL CON SABOR A MANTEQUILLA)	
				557	PULPA CONCENTRADO DE JUGO DE LIMÓN, BOTELLA DE 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%	
				558	PULPA DE CONCENTRADO DE COCO - PIÑA, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%	
				559	PULPA DE CONCENTRADO DE FRESA, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%	
				560	PULPA DE CONCENTRADO DE FRUTOS ROJOS, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%	
				561	PULPA DE CONCENTRADO DE GUANÁBANA, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%	
				562	PULPA DE CONCENTRADO DE GUAYABA, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%	
				563	PULPA DE CONCENTRADO DE HORCHATA BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%	
				564	PULPA DE CONCENTRADO DE JAMAICA, BOTELLA DE 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%	
				565	PULPA DE CONCENTRADO DE JUGO DE NARANJA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				566	PULPA DE CONCENTRADO DE KIWI, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				567	PULPA DE CONCENTRADO DE MANDARINA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				568	PULPA DE CONCENTRADO DE MANGO, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				569	PULPA DE CONCENTRADO DE MARACUYA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				570	PULPA DE CONCENTRADO DE MIX DE BERRIES, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				571	PULPA DE CONCENTRADO DE PIÑA COLADA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				572	PULPA DE CONCENTRADO DE TAMARINDO, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				573	PULPA DE CONCENTRADO DE ZARZAMORA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				574	PURÉ DE TOMATE, TETRAPAK PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				575	QUESO PETIT SUISSE SABOR FRESA, EMPAQUE DE 42 GR PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	



				576	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, FRASCO CON 500 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				577	SAL DE MAR (SAL DE GRANO) PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				578	SAL DE MESA REFINADA, BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				579	SALSA CHAMOY, PRESENTACION LIQUIDA EN BOTELLA DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				580	SALSA DE CHILE HABANERO, PRESENTACION FRASCO DE 150 ML	
				581	SALSA DE SOYA BOTELLA CON 1.89 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				582	SALSA DE SOYA SAZONADA CON CITRICOS TIPO PONZU, BOTELLA CON 296 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				583	SALSA DE TOMATE, PRESENTACION EN LATA DE 3 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				584	SALSA DEMIGLACE (RES) PRESENTACION EN BOTE CONSISTENCIA EN POLVO DE 1.2 KG	
				585	SALSA PICANTE ELABORADA A BASE DE CHILE, PRESENTACION FRASCO DE 60 ML	
				586	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, CHILE SECO DE ÁRBOL, ÁCIDO ACÉTICO, SAL YODADA, CONDIMENTOS, ESPECIAS Y 0.1% BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, PRESENTACION BOTELLA CON 370 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				587	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, SAL YODADA, CHILES (MIN 3.9%) ÁCIDO ACÉTICO, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO, PENSOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, CARAMELO CLASE IV, OLEOREECINA DE CHILE AMARILLO 6, CEBOLLA EN POLVA, EFTA DISÓDICO CÁLCICO, ESPECIES, ROJO 40, AJO EN POLVO, BHT Y BHA COMO ANTIOXIDANTE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 478 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				588	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, SAL YODADA, CHILES (MIN 3.9%) ÁCIDO ACÉTICO, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO, PENSOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, CARAMELO CLASE IV, OLEOREECINA DE CHILE AMARILLO 6, CEBOLLA EN POLVA, EFTA DISÓDICO CÁLCICO, ESPECIES, ROJO 40, AJO EN POLVO, BHT Y BHA COMO ANTIOXIDANTE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 3.9 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				589	SALSA TIPO CATSUP, GALÓN CON 3.8 KG CON TOLERANCIA A +/-10%	
				590	SALSA TIPO INGLESA, BOTELLA CON 980 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				591	SARDINA EN SALSA DE JITOMATE, PRESENTACION EN LATA DE 425 GR	
				592	SAZONADOR CAJUN 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				593	SAZONADOR DULCE MIRIN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				594	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA Y CRUDA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				595	SEMILLA DE CHIA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				596	SEMILLA DE GIRASOL LIMPIA Y CRUDA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	
				597	SEMILLA DE LINAZA, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				598	SEMILLAS DE CARDAMOMO, PRESENTACION EN BOLSA DE 100 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
				599	SOBRE DE SALSA PRESENTACION DE 10G, PAQUETE CON 120 SOBRES	
				600	SOPA INSTANTÁNEA, SABOR CAMARÓN LIMÓN Y PIQUÍN, VASO DE 64G, CAJA CON 12 PIEZAS	
				601	SOYA TEXTURIZADA, BOLSA DE 300 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				602	SOYA TEXTURIZADA, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG TEXTURIZADA NATURAL	



				603	SPRAY DE COCINA ANTIADHERENTE SABOR VAINILLA, ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE PALMA, ACEITE DE COCO, LECITINA DE SOJA (AGENTE ANTIADHERENTE), DIMETILSILICONA (PARA ANTIESPUMANTE), EXTRACTO DE ROMERO (CONSERVANTE), UN PRODUCTO 0 % GRASAS, 0 % CARBOHIDRATOS, PRESENTACION EN 6 OZ	
				604	SPRING ROLL SHELL (ROLLO PRIMAVERA PASTA), EMPAQUE CON 25 PZ DE 203MM X 203 MM CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				605	SPRINKLES DE GRANILLO (NAVIDAD) PRESENTACION DE 500 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				606	SUERO REHIDRATANTE DE 620ML VARIEDAD DE SABOR CAJA DE 12 PIEZAS	
				607	SUSTITUTO DE AZÚCAR, CAJA CON 700 SOBRES DE 4 GR CADA UNO	
				608	SUSTITUTO DE CREMA CAJA CON 200 SOBRES DE 4 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				609	TAMARINDO SIN CASCARA, BOLSA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				610	TÉ MIXTO VARIEDAD DE SABORES (HIERBABUENA, VERDE, MENTA, MANZANILLA, MANZANA CANELA, HIERBAS RELAJANTES), CAJA CON 186 SOBRES	
				611	TOFU FIRME, PRESENTACION EN PAQUETE CON 350 GR PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				612	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE DE OLIVO, FRASCO CON 487 GR Y MASA DRENADA CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				613	TOMILLO SECO, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				614	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO PARA BURRITOS, BOLSA CON 10 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				615	TORTILLA DE HARINA PARA TACO ARABE, BOLSA DE 40 PZ DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002	
				616	TORTILLA DE HARINA, BOLSA DE 22 PZ DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002	
				617	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO CHALUPERA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002	
				618	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO ESTANDAR, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002	
				619	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO FLAUTA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002	
				620	TORTITAS DE PAPA HASH BROWN, (VARIAS PRESENTACIONES DE CORTE) PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	
				621	TOSTADAS FRITAS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				622	TOSTADAS HORNEADAS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				623	TOTOPOS FRITOS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				624	UVA PROCESADA, BOLSA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				625	VAINILLA EN VAINA, PRESENTACION EN ROLLO DE 25 GR	
				626	VASO DE CAFÉ AMERICANO INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA	
				627	VASO DE CAFÉ CAPUCHINO INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA	
				628	VASO DE CAFÉ MOKA INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA	
				629	VINAGRE BALSAMICO D'MODENA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				630	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA BLANCO PRESENTACION EN BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	
				631	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA BLANCO, PRESENTACION EN BOTE DE 20 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%	



				632	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA DE MANZANA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%		
				633	VINAGRE DE ARROZ FRASCO DE CRISTAL CON 275 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%		
				634	YOGURT BEBIBLE CON VARIEDAD DE SABOR (FRESA, PIÑA COCO, DURAZNO, MORA AZUL, MANZANA) PRESENTACION BOTELLA DE 220 GR CAJA CON 24 PIEZAS		
				635	YOGURT GRIEGO NATURAL O VARIEDAD DE SABORES BOTE CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
				636	YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZUCAR O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
				637	YOGURT NATURAL ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
				638	YOGURT NATURAL SIN AZUCAR ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
				639	YOGURT NATURAL O VARIEDAD DE SABORES PRESENTACION BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
				640	YOGURT ORGANICO ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) EN VASITO CON 100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
				641	YOGURT GRIEGO NATURAL O VARIEDAD DE SOBORES BOTE DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%		
IMPORTE TOTAL CON LETRA						SUBTOTAL	
						TASA %	
						IEPS	
						TASA 16%	
						I.V.A.	
						TASA 0%	
						I.V.A.	
						TOTAL	

LOS LICITANTES DEBERAN CONSIDERAR IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE

LA TASA 8%

CONSECUTIVOS: 244, 245, 266, 267, 286,287, 288, 303, 304, 309, 346, 347, 348, 349, 371, 473, 474, 475, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491 Y 492

CUOTA DE \$1.5737 POR LITRO

CONSECUTIVOS: 259, 260, 261, 262, 263, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573 Y 574

LOS LICITANTES DEBERAN CONSIDERAR LA LEY DE IMPUESTOS AL VALOR AGREGADO DE ACUERDO A LO SIGUIENTE

LA TASA 16%

CONSECUTIVOS: 259, 260, 261, 262, 263, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 385, 386, 387, 388, 389, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573 Y 574

LA TASA 0%

APLICA PARA LOS CONSECUTIVOS NO ENLISTADOS PREVIAMENTE

“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”.

A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), **FIRMADA** en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas/los bloques que cotice el licitante (se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica).



ANEXO D

**GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA
(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional: **GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, por el **10 % del monto total de su propuesta a cantidades máximas** sin incluir IVA \$ (número) (letra _____ M.N.).

Esta fianza permanecerá vigente aun cuando se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

El sostenimiento de la oferta es por un período mínimo de 60 (sesenta) días naturales contados a partir del acto de apertura de ofertas.

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos de la Ley, la cantidad de \$ (número) (_____ letra _____ M.N.) que corresponde al **10% del monto total de la propuesta económica a cantidades máximas** sin incluir IVA. Como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.



ANEXO E

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**

(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato **(CONTRATO DEPENDENCIA)** relativo a la **ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GESAL-013-001/2024**, por **el monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra_____M.N.)**

Esta fianza permanecerá vigente en cuanto al cumplimiento del contrato, desde la fecha de su expedición hasta la total terminación de las obligaciones derivadas del mismo, aún cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

Asimismo, esta fianza se otorga para garantizar el pago de la indemnización en los casos de vicios o defectos ocultos de los bienes o servicios contratados, quedando vigente un año posterior a la entrega o prestación de los mismos.

En los casos de hacerse exigible la fianza esta compañía afianzadora pagara en los términos de la Ley, la cantidad de \$ (número) (letra_____M.N.) que corresponde al 10% del monto total del contrato a **cantidades máximas con IVA**. Como garantía de su cumplimiento así como contra vicios o defectos ocultos, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.



ANEXO F

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

NOMBRE DEL LICITANTE:		
1	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
2	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
3	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
4	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	

LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

REFERENCIA: EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUE PUNTO, PARTIDA O ANEXOS DE LAS BASES SE REFIERE.

EN EL CASO DE QUE SEA UN COMENTARIO GENERAL, DEJAR EL APARTADO DE REFERENCIA EN BLANCO.

APARTADO DE PREGUNTA: EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ HACER SU PREGUNTA U OBSERVACIÓN.

IMPORTANTE: SE LE SOLICITA AL LICITANTE NO MODIFICAR EL PRESENTE FORMATO Y SOLO ASENTAR LOS DATOS REQUERIDOS. EN EL CASO DE QUE REQUIERA MAS FILAS SOLO INSERTAR LAS MISMAS, ADEMÁS SE DEBERÁ PRESENTAR EN **FORMATO WORD**.



ANEXO G

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Fecha: _____

Por medio de la presente declaro bajo protesta de decir verdad que los datos asentados a continuación son los correspondientes a mi representada

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	
CURP (EN CASO DE SER PERSONA FISICA)	
USO DE CFDI	
NACIONALIDAD	
DOMICILIO FISCAL	(CALLE _____, NÚMERO _____, COLONIA _____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO _____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA _____)
TELÉFONOS	
CORREO ELECTRÓNICO	
NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA:	

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO



ANEXO H

FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, la entrega de bienes con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico leslie.castillo@puebla.gob.mx mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES" debiendo asentar lugar, día y hora.

Parte 1 (Expediente DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS)

Procedimiento: GESAL-013-001/2024	DATOS DE LA ENTREGA:
Proveedor: _____	
Dependencia/Entidad: _____	
Cantidad: _____	
Descripción genérica de los bienes:	
1.- _____	
2.- _____	
3.- _____	
Fecha: _____	Hora: _____
ATENTAMENTE	
_____ NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA SELLO	



ANEXO I

CARTA DE NO CONFLICTO DE INTERÉS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-013-001/2024 ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

A) PERSONA FÍSICA

Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurren quienes, ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien, siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad en todo o en parte"; manifiesto conocer los principios institucionales que rigen en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y las disposiciones relativas al conflicto de intereses contempladas en los artículos 3 fracción VI, 47, 49 fracciones I y IX, 58, 59, 60, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Una vez leído su contenido, estoy informado(a) de los supuestos en los que se puede incurrir en conflicto de intereses y declaro bajo protesta de decir verdad que, no desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible conflicto de interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Por otra parte, en caso de resultar adjudicado me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o mediante interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal.

De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me corresponden conforme al contrato que se suscriba bajo principios de imparcialidad, objetividad y con apego a la legalidad.

Acepto que esta declaración es una reflexión individual y compromiso personal con las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen a la misma, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

B) PERSONA MORAL

Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurren quienes, ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad en todo o en parte"; manifiesto conocer los principios institucionales que rigen en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y las disposiciones relativas al conflicto de intereses contempladas en los artículos 3 fracción VI, 47, 49 fracciones I y IX, 58, 59, 60, 65, 66,



67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Una vez leído su contenido y como representante legal de (razón social del licitante), declaro bajo protesta de decir verdad que, los socios o accionistas que ejercen el control sobre la sociedad, no desempeñan empleos, cargos o comisiones en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible Conflicto de Interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Al mismo tiempo y como complemento de lo anterior, ratifico que **indicar (si) - (no)** cuento con una política de integridad con los requisitos que establece el artículo 25 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas en mi negocio o empresa.

Por otra parte, en caso de resultar adjudicado me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o mediante interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal.

De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me corresponden conforme al contrato que se suscriba bajo principios de imparcialidad, objetividad y con apego a la legalidad.

Acepto que esta declaración es una reflexión individual y compromiso personal con las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen a la misma, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**



ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES

Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción
1	416	1040	Botella	"Aceite vegetal comestible con las siguientes características: - Puro de maíz. - Botella de 1 litro, tolerancia +/- 5%. - Caducidad: Mínima de 3 meses. - Deberá cumplir con la Norma NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite vegetal comestible - Especificaciones. - Garantía 3 meses."
2	21	52	Kilogramo	Bulbo de ajo morado con las siguientes características: - Bulbo entero, cubiertas de película morada o violeta, sin golpes ni abolladuras, sin moho, ni rastros de tierra. - Empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía 1 semana.
3	333	832	Bolsa	"Granos de arroz blanco entero largo con las siguientes características: - Bolsa de 1 kg, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía 3 meses."
4	1061	2652	Lata	"Atún aleta amarilla en agua con las siguientes características: - Lata de 295 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía 1 año."
5	500	1248	Bolsa	"Azúcar estándar con las siguientes características: - Bolsa de 1 kg, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Deberá cumplir con la Norma NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera - azúcar estándar - especificaciones. - Garantía 3 meses."
6	208	520	Bolsa	"Harina para hotcakes con las siguientes características: - Bolsa de 800 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
7	208	520	Frasco	"Mermelada con las siguientes características: - Sabor indistinto. - Frasco de 450 g, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
8	333	832	Bote	"Café puro soluble con las siguientes características: - Bote de 400 gramos, tolerancia +/- 5%."



				<ul style="list-style-type: none">- Caducidad Mínima de 3 meses.- Garantía de 3 meses."
9	208	520	Caja	"Sobres de té con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none">- Caja con 25 piezas, tolerancia +/- 5%.- Variedad de sabores.- Caducidad Mínima de 3 meses.- Garantía de 3 meses."
10	458	1144	Kilogramo	"Cebolla blanca con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none">- Bulbo de color blanco, de textura dura y con cascara superficial seca- Libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra, libre de moho o sustancias extrañas, en buenas condiciones y sin abolladuras ni golpes.- Empaquetado en bolsa de un kilogramo.- Garantía de 1 semana."
11	562	1404	Lata	"Sardina en salsa de tomate con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none">- Lata de 425 gramos, tolerancia +/- 5%.- Caducidad Mínima de 1 año.- Garantía de 1 año."
12	458	1144	Lata	"Chile jalapeño entero con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none">- Lata de 800 gramos, tolerancia +/- 5%.- Caducidad Mínima de 1 año.- Garantía 1 año."
13	229	572	Caja	"Cereal en hojuelas con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none">- Deberá contener arroz, trigo y/o cebada.- Presentación: caja de un kilogramo, tolerancia +/- 5%.- Caducidad Mínima de 3 meses.- Garantía de 3 meses."
14	208	520	Kilogramo	"Chorizo o chicharrón o queso Oaxaca, frescos y en buenas condiciones, empaquetado en bolsa de un kilogramo, con buen olor característico, color característico y textura característica, de acuerdo a las siguientes descripciones físicas: <ul style="list-style-type: none">-Chorizo: Color: rojo; Olor: ligero característico; Textura: Firme, elástica y ligeramente húmedo, no existiendo deshidratación excesiva. Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).-Chicharrón: Duro, no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).-Queso Oaxaca: Elaborado con leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, dióxido de titanio, cloruro de calcio, enzimas cultivos lácticos, saborizantes natural y artificial, sorbato de potasio, natamicina y nisina. Deberá contener proteína de leche 22% mínimo, grasa de leche 20 % mínimo, humedad 51% máxima; deberá ser un queso suave, en forma de hebra envuelta en sí misma. Presentación de 400 gr. con periodo de vida en anaquel corto; Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras.- Garantía de 1 semana."



15	2559	6396	Bolsa	"Frijol bayo entero con las siguientes características: - Bolsa de 430 gramos de masa drenada, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
16	17888	44720	Pieza	"Huevo blanco con las siguientes características: - Deberá estar limpio, no quebrado y sin signos de material extraño, sin moho y sin humedad. - Fecha de consumo máximo de 15 días naturales, contado a partir de la puesta. - Garantía de 15 días naturales."
17	208	520	Lata	"Chile jalapeño en rajas verdes en escabeche con las siguientes características: - Lata de 780 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía 1 año."
18	229	572	Frasco	"Mayonesa con jugo de limón con las siguientes características: - Frasco de 390 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
19	229	572	Kilogramo	"Pipián rojo o pipián verde o mole en pasta con las siguientes características: - Empaquetado en bolsa de un kilo. - Garantía de 15 días."
20	562	1404	Kilogramo	"Papa blanca o alfa fresca con las siguientes características físicas: - Fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin abolladuras ni golpes, ni rastro de tierra, sin signos de material extraño y sin moho. - Deberá estar empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana."
21	208	520	Bote	"Sal yodada fluorurada de mesa con las siguientes características: - Bote de 1 kg, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
22	1248	3120	Pieza	"Sopa de pasta instantánea con las siguientes características: - Deberá contener 90 gramos, tolerancia +/- 5%. - Variedad de figuras. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
23	208	520	Kilogramo	"Tocino ahumado rebanado empaquetado de plástico al alto vacío de un kilogramo, en buenas condiciones, con las siguientes características: - Los paquetes de plástico deberán tener condiciones higiénicamente satisfactorias, sin escurrimiento interior de agua. - Características físicas: Color blanco rosado, textura firme y suave; apariencia con grasa firme y suave; que no exista pérdida de la humedad, bordes resecos o cambios de color. - Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).



				- Garantía de 1 semana."
24	3536	8840	Paquete	"Tortilla de maíz con las siguientes características: - Deberá estar en un empaque de 800 gramos, tolerancia +/- 5%. - Deberá estar en buenas condiciones, sin quebraduras y sin moho. - Garantía de 5 días naturales."
25	229	572	Kilogramo	"Limón verde con semilla, con las siguientes características físicas: - Deberá estar fresco, no duro, de tamaño normal, sin abolladuras ni golpes. - Deberá estar empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana."
26	562	1404	Kilogramo	"Jitomate huaje saladette, con las siguientes características físicas: - Fruto de color rojo intenso, cascara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin abolladuras ni golpes, sin moho ni rastros de tierra. - Deberá estar empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana."
27	604	1508	Kilogramo	"Fruta de temporada: manzana royal gala o plátano tabasco o naranja valenciana o mandarina clementina o guayaba amarilla, frescas. Empaquetado en bolsa de un kilogramo, de acuerdo con las siguientes características físicas: - Manzana royal gala: Color de la cascara: Rojo intenso en su piel y que varía de amarillo a casi naranja con rayas de color naranja intenso sobre un fondo amarillo; Olor: ligero característico; Textura: Dura y fuerte, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin presentar manchas; Temporada: todo el año. -Plátano tabasco: Color de la cascara: Amarilla clara, Forma: Curveada; Olor: ligero característico; Textura: Tierna y lisa, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Naranja valenciana: Color de la cáscara: Naranja Intenso; Olor: ligero característico; Textura: Piel fina y lisa, sin presentar machas pardas, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Mandarina Clementina: Color de la cáscara: Naranja con un tono rojizo; Olor: ligero característico; Textura de la cascara: muy fina y plana, sabor dulce, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Guayaba amarilla: Color de la cáscara: Amarillo; Olor: intenso característico; Textura de la cascara: muy fina y plana, deberá sentirse firme al tacto (pero no duras), sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Garantía de 1 semana."
28	375	936	Paquete	"Salchicha de pavo con las siguientes características: - Paquete de 1 kg. - Deberá estar elaborado con carne de muslo de pavo, por lo que deberá de estar etiquetado el porcentaje que contenga de: proteína 9.8%, de almidón 7.7% y de proteína de soya 2%. Deberá estar exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. - Deberá estar en buenas condiciones, olor y sabor característico, color rosado, textura firme y ligeramente húmeda. - Fecha de caducidad mínima de 10 días naturales. - Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). - Garantía de 1 semana."



29	375	936	Paquete	<p>"Jamón de pavo con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Paquete de 1 kg.- Deberá estar elaborado con carne de muslo de pavo, por lo que contendrá en su etiquetado el porcentaje de grasa, humedad y proteína adicionada. Deberá ser bajo en sal, olor: agradable, característico a carne de pavo, exento de olores extraños; sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños; consistencia: firme y compacta. El aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original, marca registrada e información nutrimental, fecha de caducidad visible y con una temperatura de 2 a 4 °C.- Fecha de caducidad mínima de 10 días naturales.- Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).- Garantía de 1 semana."
30	416	1040	Kilogramo	<p>"Chuleta o bistec de pollo o puerco en buenas condiciones, empaquetado en bolsa de un kilogramo, con las siguientes características físicas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Chuleta: Color: Rojo rosado; Textura: Suave y firme; olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual la Contratante lo comprobará a la entrega de los mismos.- Bistec de pollo: Carne firme, Color: Blanco ligeramente amarillento, de color uniforme, brillante y sin ningún tipo de manchas, como zonas verdes o violáceas; olor: fresco y agradable; Textura: firme; no debe tener mucha grasa en la carne; temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre.- Bistec de puerco: Color: Rosado; Olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual la Contratante lo comprobará a la entrega de los mismos.- Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).- Garantía de 1 semana."
31	458	1144	Kilogramo	<p>"Tomate verde con cáscara con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Deberá tener una consistencia dura, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, son moho, sin hongos, sin abolladuras ni golpes.- Deberá estar empaquetado en bolsa de un kilogramo.- Garantía de 1 semana."
32	208	520	Pieza	<p>"Margarina sin sal con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Presentación: pieza de 220 gramos, tolerancia +/- 5%.- Caducidad Mínima de 3 meses.- Garantía de 3 meses."
33	208	520	Lata	<p>"Leche en polvo con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Lata de 720 gramos, tolerancia +/- 5%.- Caducidad Mínima de 3 meses.- Garantía de 3 meses."
34	604	1508	Bolsa	<p>"Polvo para preparar gelatina de agua con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bolsa de 120 gramos, tolerancia +/- 5%.- Sabor indistinto."



				- Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
35	7000	17500	Paquete	<p>"I. DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Se requiere la adquisición de paquetes de comidas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana mediante un contrato abierto, de conformidad al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGAS</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2024. Las entregas se realizarán conforme al pedido que realice la contratante, el cual será notificado 48 horas previas a la entrega, al correo electrónico que el proveedor deberá proporcionar al momento de la formalización del contrato.</p> <p>III. LUGAR DE ENTREGA</p> <p>El lugar donde se entregarán los paquetes de comidas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana será en las instalaciones, ubicadas en Calle de los palos sin número, San Pablo Xochimehuacán, Puebla, Pue. C.P. 72014, con la persona que se designe en el pedido que realice la contratante mediante correo electrónico.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS ENTREGAS DE LOS PAQUETES</p> <p>Se requiere la Adquisición de paquetes de comidas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana, por lo que el proveedor deberá considerar lo siguiente:</p> <p>1. Características para las entregas de los paquetes.</p> <p>a) La entrega se efectuará a nivel de piso, de lunes a domingo en los horarios que, conforme a las necesidades de la Dirección Operativa de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana, se notificarán al proveedor 48 horas previas a la entrega mediante correo electrónico (oficializando su recepción).</p> <p>b) El proveedor deberá entregar los paquetes de comidas completamente sellados, con el adecuado embalaje y estibamiento que asegure su higiene.</p> <p>c) El empaque deberá ser un domo ecológico con divisiones, deberá traer servilletas, cubiertos (cuchara, tenedor y/o cuchillo de plástico) y vasos desechables ecológicos para el agua.</p> <p>d) El proveedor deberá entregar los alimentos de origen animal frescos, según corresponda con el color, textura y olor característico de los mismos.</p> <p>e) El proveedor deberá entregar los paquetes de comida, sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores.</p> <p>f) El proveedor deberá entregar los alimentos sin la presencia de moho, coloración extraña, magulladuras, muy refrigerados o con mal olor.</p>



			<p>g) El proveedor deberá proporcionar al inicio de la vigencia del contrato, los formatos de control de recepción de alimentos, en cantidad suficiente, mismos que deberán ser impresos en formato libre, incluyendo el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. No deberán presentar tachadura, enmendaduras o corrector.</p> <p>h) El proveedor deberá proporcionar respuesta de manera inmediata cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas, misma que se dará a conocer al momento de la recepción.</p> <p>2. Características para la preparación de los menús.</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los paquetes de comida conforme al Anexo 2.</p> <p>b) El proveedor deberá garantizar la oportuna entrega de las comidas requeridas por la contratante, por lo que deberá contar con un centro de procesamiento, distribución y almacenamiento dentro del Estado de Puebla, con la capacidad necesaria, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia; por lo que deberá exhibir comprobante de domicilio a su nombre y/o contrato de arrendamiento de dichas instalaciones.</p> <p>c) El proveedor deberá contar con los equipos necesarios para el procesamiento de alimentos, preferentemente de materiales como acero inoxidable, peltre y madera de bambú. Deberá contar con superficies lisas, estar limpios, desinfectados y en buen estado. Así mismo deberá contar con electrodomésticos de nivel industrial o semi industrial como: licuadora, batidora, procesador de alimentos, horno y báscula, las cuales deberán ser suficientes y con la capacidad para la elaboración diaria de los alimentos.</p> <p>d) Los menús podrán modificarse en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cuando algún producto se encontrara en desabasto en el mercado al momento de su compra por causas no imputables al proveedor.• En casos extraordinarios o de fuerza mayor, debidamente documentados o justificados, por los cuales el proveedor se vea impedido para entregar el menú establecido, afectado y modificando únicamente el menú del día o en su caso los menús de la semana.• Para incorporar productos o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, así como productos que le den variedad a los alimentos, previa solicitud por escrito por parte del proveedor (oficializando su recepción) y mediante autorización de la contratante, sin que genere un costo mayor para la contratante. <p>Se deberá considerar que cualquier modificación a los paquetes de comida no implicará incremento alguno en el precio ofertado a la Contratante.</p> <p>En caso de modificaciones en los paquetes de comida el proveedor deberá notificar a la contratante vía correo electrónico con 48 horas de anticipación.</p> <p>V. PERSONAL REQUERIDO</p> <p>1. El proveedor deberá contar como mínimo con el siguiente personal:</p>
--	--	--	---



			<p>a) Un Ingeniero en Alimentos o Licenciado en Nutrición o Licenciado en Gastronomía con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos.</p> <p>b) Dos cocineros con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos.</p> <p>c) Un ayudante de cocina con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos.</p> <p>d) Un encargado quien fungirá como enlace entre el proveedor y la contratante, con autoridad y capacidad para resolver cualquier problema con experiencia mínima de 1 año como supervisor administrativo.</p> <p>e) Dos personas que realicen la entrega de los paquetes de alimentos en las instalaciones de la contratante con experiencia mínima de 1 año en carga y descarga de alimentos.</p> <p>- El personal deberá cumplir y acatar las medidas de seguridad establecidas, al momento de ingresar a las instalaciones de la contratante.</p> <p>- Dentro de las instalaciones de la Contratante, el personal que realice la entrega, deberá portar su identificación con fotografía, así mismo deberá abstenerse en todo momento de solicitar o recibir cualquier remuneración, dádiva o propina por parte de cualquier persona que intervenga en el proceso de la entrega.</p> <p>- El proveedor deberá notificar con 72 horas de anticipación por medio de correo electrónico (oficializando su recepción) si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado.</p> <p>- El personal deberá contar con uniforme completo que contenga logotipo visible de la empresa para que pueda ser fácilmente identificado, a parte el equipo necesario para el manejo seguro de los alimentos como son guantes, cubrebocas y careta.</p> <p>VI. MATERIAS PRIMAS</p> <p>1. Todas las materias primas que utilice el proveedor para preparar las comidas, deberán estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad vigente.</p> <p>2. El proveedor deberá proporcionar al inicio de la vigencia del contrato los formatos de aceptación o rechazo de las materias primas en cantidad suficiente, mismos que deberán ser en formato libre, de conformidad con el punto 5.6 de la NOM-251-SSA1- 2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. A este documento se le denominará Formato de Control de Recepción y se utilizará diariamente en el momento en que los alimentos potencialmente peligrosos lleguen al lugar de entrega, anotando el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor.</p> <p>El proveedor deberá conservar los registros por la vigencia del contrato para que la contratante pueda revisar el formato de control y recepción a libre demanda, dicho registro deberá entregarse en copia simple legible a la contratante a mes vencido.</p>
--	--	--	---



			<p>3. La leche y los productos lácteos deberán ser procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta de que no se utilizarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas.</p> <p>4. El proveedor deberá entregar los utensilios necesarios para la ingesta de los alimentos de cada paquete, los cuales serán:</p> <ol style="list-style-type: none">Cuchara sopera desechable.Tenedor de plástico desechable.Cuchillo de plástico desechable.Vaso desechable y/o botella desechable.Contenedor con divisiones, desechable. <p>Los insumos anteriores deberán ser de superficie lisa, estar limpios, en buen estado y con cantidad suficiente.</p> <p>VII. MENÚ Y CONTROL DE CONSUMOS</p> <ol style="list-style-type: none">El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante al momento de la formalización del contrato, con el objeto de llevar a cabo el conteo exacto de las raciones preparadas y entregadas.El menú deberá contener todos los grupos de alimentos que son:<ul style="list-style-type: none">•Frutas y verduras.•Cereales y leguminosas.•Alimentos de origen animal.Los Menús deberán ser elaborados considerando la alimentación destinada a los elementos policiales, deberá aportar los nutrientes, hidratos de carbono, grasas, proteínas vitaminas y minerales de manera equilibrada, mismos que se deberán integrar la energía total diaria de la siguiente manera:<ul style="list-style-type: none">• Proteínas: 25%• Lípidos: 25%• Hidratos de carbono: 50 % <p>Se deberá considerar una variación de +/- 5% dependiendo de los ingredientes de cada platillo.</p> <p>La comida deberá de proporcionar aproximadamente el 45% de la energía total recomendada diaria.</p> <p>VIII. TRANSPORTE</p> <ol style="list-style-type: none">El proveedor deberá contar con por lo menos 2 vehículos de transporte modelo 2015 en adelante, que garanticen la oportuna distribución de alimentos. Dichos vehículos deberán estar en buen estado físico-mecánico. <p>En caso de emergencia, accidente o cualquier otra situación extraordinaria, será responsabilidad del proveedor la entrega en tiempo y forma de los alimentos, debiendo avisar el cambio de vehículo mediante un escrito en formato libre.</p> <ol style="list-style-type: none">El proveedor deberá tener contrato vigente con alguna compañía que le brinde el servicio de fumigación en sus instalaciones, así como en las unidades de
--	--	--	---



				<p>transporte, autorizada por la Secretaría de Salud, y deberá contar con programas de fumigación calendarizado mensualmente durante la vigencia del contrato, mediante el cual, el proveedor controle la fauna nociva en sus instalaciones y unidades vehiculares.</p> <p>3. Los paquetes de comidas preparadas deberán transportarse a riesgo y cuenta del proveedor, en recipientes cerrados y no deberán estar en contacto directo con el piso del vehículo.</p> <p>IX. CONDICIONES GENERALES</p> <p>1. El proveedor deberá entregar los paquetes de comida procesados elaborados con marcas comerciales y de primera calidad.</p> <p>2. El proveedor deberá entregar los paquetes de comida calientes dependiendo el menú.</p> <p>3. El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante al momento de la formalización del contrato, con el objeto de llevar a cabo el conteo de insumos, perecederos y no perecederos que serán entregados.</p> <p>4. El proveedor deberá considerar el suministro de gas L.P., para la elaboración de los alimentos que sean entregados durante la vigencia del contrato, sin costo adicional para la contratante.</p> <p>X. ENTREGABLES</p> <p>El proveedor deberá entregar de manera mensual, dentro de los primero 5 días hábiles del inicio del mes, la siguiente documentación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Remisión impresa de la entrega de los alimentos como se establece en el Anexo 2, firmado y sellado por el supervisor asignado por el proveedor. 2. Reporte fotográfico impreso con membrete de la empresa, de cuando menos 20 fotografías en donde se aprecie de manera legible los alimentos y su entrega. (no serán válidas fotos de los alimentos nada más) 3. Listados impresos de las comidas entregadas. 4. Copia simple legible de la credencial oficial de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección de la persona que recibió los alimentos. <p>Todos los documentos deberán ser entregados en el Departamento de Recursos Materiales de la contratante, como soporte de su factura y no deberán presentar corrector, tachaduras o alguna otra alteración."</p>
36	4400	11000	Paquete	<p>"I. DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Se requiere la adquisición de paquetes de cenas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana mediante un contrato abierto, de conformidad al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGAS:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2024.</p>



			<p>Las entregas se realizarán conforme al pedido que realice la contratante, el cual será notificará 48 horas previas a la entrega, al correo electrónico que el proveedor deberá proporcionar al momento de la formalización del contrato.</p> <p>III. LUGAR DE ENTREGA:</p> <p>El lugar donde se entregarán los paquetes de cenas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana será en las instalaciones, ubicadas en Calle de los palos sin número, San Pablo Xochimehuacán, Puebla, Pue. C.P. 72014, con la persona que se designe en el pedido que realice la contratante mediante correo electrónico 48 horas previas a la entrega.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS ENTREGAS DE LOS PAQUETES</p> <p>Se requiere la Adquisición de paquetes de cenas preparadas para el personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana, por lo que el proveedor deberá considerar lo siguiente:</p> <p>1. Características para las entregas de los paquetes.</p> <p>a) La entrega se efectuará a nivel de piso, de lunes a domingo en los horarios que, conforme a las necesidades de la Dirección Operativa de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana, se notificarán al proveedor 48 horas previas a la entrega mediante correo electrónico (oficializando su recepción).</p> <p>b) El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas completamente sellados, con el adecuado embalaje y estibamiento que asegure su higiene.</p> <p>c) El empaque deberá ser un domo ecológico con divisiones, deberá traer servilletas, cubiertos (cuchara, tenedor y/o cuchillo de plástico) y vasos desechables ecológicos para el agua.</p> <p>d) El proveedor deberá entregar los alimentos de origen animal frescos, según corresponda con el color, textura y olor característico de los mismos.</p> <p>e) El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas, sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores.</p> <p>f) El proveedor deberá entregar los alimentos sin la presencia de moho, coloración extraña, magulladuras, muy refrigerados o con mal olor.</p> <p>g) El proveedor deberá proporcionar al inicio de la vigencia del contrato, los formatos de control de recepción de alimentos, en cantidad suficiente, mismos que deberán ser impresos en formato libre, incluyendo el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. No deberán presentar tachadura, enmendaduras o corrector.</p> <p>h) El proveedor deberá proporcionar respuesta de manera inmediata cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas, mismas que se dará a conocer al momento de la recepción.</p> <p>2. Características para la preparación de los menús.</p>
--	--	--	--



				<p>a) El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas conforme al Anexo 2.</p> <p>b) El proveedor deberá garantizar la oportuna entrega de las cenas requeridas por la contratante, por lo que deberá contar con un centro de procesamiento, distribución y almacenamiento dentro del Estado de Puebla, con la capacidad necesaria, para cubrir cualquier eventualidad y/o contingencia; por lo que deberá exhibir comprobante de domicilio a su nombre y/o contrato de arrendamiento de dichas instalaciones.</p> <p>c) El proveedor deberá contar con los equipos necesarios para el procesamiento de alimentos, preferentemente de materiales como acero inoxidable, peltre y madera de bambú. Deberá contar con superficies lisas, estar limpios, desinfectados y en buen estado. Así mismo deberá contar con electrodomésticos de nivel industrial o semi industrial como: licuadora, batidora, procesador de alimentos, horno y báscula, las cuales deberán ser suficientes y con la capacidad para la elaboración diaria de los alimentos.</p> <p>d) Los menús podrán modificarse en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cuando algún producto se encontrara en desabasto en el mercado al momento de su compra por causas no imputables al proveedor.• En casos extraordinarios o de fuerza mayor, debidamente documentados o justificados, por los cuales el proveedor se vea impedido para entregar el menú establecido, afectado y modificando únicamente el menú del día o en su caso los menús de la semana.• Para incorporar productos o ingredientes que enriquezcan nutricionalmente los menús, así como productos que le den variedad a los alimentos, previa solicitud por escrito por parte del proveedor (oficializando su recepción) y mediante autorización de la contratante, sin que genere un costo mayor para la contratante. <p>Se deberá considerar que cualquier modificación a los paquetes de cena no implicará incremento alguno en el precio ofertado a la Contratante.</p> <p>En caso de modificaciones en los paquetes de cena el proveedor deberá notificar a la contratante vía correo electrónico con 48 horas de anticipación.</p> <p>V. PERSONAL REQUERIDO</p> <p>1. El proveedor deberá contar como mínimo con el siguiente personal:</p> <p>a) Un Ingeniero en Alimentos o Licenciado en Nutrición o Licenciado en Gastronomía con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos.</p> <p>b) Dos cocineros con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos.</p> <p>c) Un ayudante de cocina con experiencia mínima de 1 año en la preparación de alimentos.</p> <p>d) Un encargado quien fungirá como enlace entre el proveedor y la contratante, con autoridad y capacidad para resolver cualquier problema con experiencia mínima de 1 año como supervisor administrativo.</p> <p>e) Dos personas que realicen la entrega de los paquetes de alimentos en las instalaciones de la contratante con experiencia mínima de 1 año en carga y descarga de alimentos.</p>
--	--	--	--	--



			<ul style="list-style-type: none">- El personal deberá cumplir y acatar las medidas de seguridad establecidas, al momento de ingresar a las instalaciones de la contratante.- Dentro de las instalaciones de la Contratante, el personal que realice la entrega, deberá portar su identificación con fotografía, así mismo deberá abstenerse en todo momento de solicitar o recibir cualquier remuneración, dádiva o propina por parte de cualquier persona que intervenga en el proceso de la entrega.- El proveedor deberá notificar con 72 horas de anticipación por medio de correo electrónico (oficializando su recepción) si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado.- El personal deberá contar con uniforme completo que contenga logotipo visible de la empresa para que pueda ser fácilmente identificado, a parte el equipo necesario para el manejo seguro de los alimentos como son guantes, cubrebocas y careta. <p>VI. MATERIAS PRIMAS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Todas las materias primas que utilice el proveedor para preparar las cenas, deberán estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad vigente.2. El proveedor deberá proporcionar al inicio de la vigencia del contrato los formatos de aceptación o rechazo de las materias primas en cantidad suficiente, mismos que deberán ser en formato libre, de conformidad con el punto 5.6 de la NOM-251-SSA1- 2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. A este documento se le denominará Formato de Control de Recepción y se utilizará diariamente en el momento en que los alimentos potencialmente peligrosos lleguen al lugar de entrega, anotando el nombre del proveedor, la fecha de recepción, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección y en caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. <p>El proveedor deberá conservar los registros por la vigencia del contrato para que la contratante pueda revisar el formato de control y recepción a libre demanda, dicho registro deberá entregarse en copia simple legible a la contratante a mes vencido.</p> <ol style="list-style-type: none">3. La leche y los productos lácteos deberán ser procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta de que no se utilizarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas.4. El proveedor deberá entregar los utensilios necesarios para la ingesta de los alimentos de cada paquete, los cuales serán:<ol style="list-style-type: none">a) Cuchara sopera desechable.b) Tenedor de plástico desechable.c) Cuchillo de plástico desechable.d) Vaso desechable y/o botella desechable.e) Contenedor con divisiones, desechable.
--	--	--	--



			<p>Los insumos anteriores deberán ser de superficie lisa, estar limpios, en buen estado y con cantidad suficiente.</p> <p>VII. MENÚ Y CONTROL DE CONSUMOS</p> <p>1. El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante al momento de la formalización del contrato, con el objeto de llevar a cabo el conteo exacto de las raciones preparadas y entregadas.</p> <p>2. El menú deberá contener todos los grupos de alimentos que son:</p> <ul style="list-style-type: none">•Frutas y verduras.•Cereales y leguminosas.•Alimentos de origen animal. <p>3. Los Menús deberán ser elaborados considerando la alimentación destinada a los elementos policiales, deberá aportar los nutrientes, hidratos de carbono, grasas, proteínas vitaminas y minerales de manera equilibrada, mismos que se deberán integrar la energía total diaria de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteínas: 25%• Lípidos: 25%• Hidratos de carbono: 50 % <p>Se deberá considerar una variación de +/- 5% dependiendo de los ingredientes de cada platillo.</p> <p>La cena deberá proporcionar aproximadamente 25% de la energía total recomendada diaria.</p> <p>VIII. TRANSPORTE</p> <p>1. El proveedor deberá contar con por lo menos 2 vehículos de transporte modelo 2015 en adelante, que garanticen la oportuna distribución de alimentos. Dichos vehículos deberán estar en buen estado físico-mecánico.</p> <p>En caso de emergencia, accidente o cualquier otra situación extraordinaria, será responsabilidad del proveedor la entrega en tiempo y forma de los alimentos, debiendo avisar el cambio de vehículo mediante un escrito en formato libre.</p> <p>2. El proveedor deberá tener contrato vigente con alguna compañía que le brinde el servicio de fumigación en sus instalaciones, así como en las unidades de transporte, autorizada por la Secretaría de Salud, y deberá contar con programas de fumigación calendarizado mensualmente durante la vigencia del contrato, mediante el cual, el proveedor controle la fauna nociva en sus instalaciones y unidades vehiculares.</p> <p>3. Los paquetes de cenas preparadas deberán transportarse a riesgo y cuenta del proveedor, en recipientes cerrados y no deberán estar en contacto directo con el piso del vehículo.</p> <p>IX. CONDICIONES GENERALES</p> <p>1. El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas procesados elaborados con marcas comerciales y de primera calidad.</p> <p>2. El proveedor deberá entregar los paquetes de cenas calientes dependiendo el menú.</p>
--	--	--	--



				<p>3. El proveedor deberá ajustarse al sistema de control interno que establezca la contratante con el objeto de llevar a cabo el conteo de insumos, perecederos y no perecederos que serán entregados.</p> <p>4. El proveedor deberá considerar el suministro de gas L.P., para la elaboración de los alimentos que sean entregados durante la vigencia del contrato, sin costo adicional para la contratante.</p> <p>X. ENTREGABLES</p> <p>El proveedor deberá entregar de manera mensual, dentro de los primero 5 días hábiles del inicio del mes, la siguiente documentación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Remisión impresa de la entrega de los alimentos como se establece en el Anexo 2, firmado y sellado por el supervisor asignado por el proveedor. 2. Reporte fotográfico impreso con membrete de la empresa, de cuando menos 20 fotografías en donde se aprecie de manera legible los alimentos y su entrega. (no serán válidas fotos de los alimentos nada más) 3. Listados impresos de las cenas entregadas. 4. Copia simple legible de la credencial oficial de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección de la persona que recibió los alimentos. <p>Todos los documentos deberán ser entregados en el Departamento de Recursos Materiales de la contratante, como soporte de su factura y no deberán presentar corrector, tachaduras o alguna otra alteración."</p>
37	1	1	GRUPO	<p>"I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos que serán otorgados como ayuda para los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante, en la modalidad de contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA:</p> <p>a) El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 13 de diciembre de 2024.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, cumpliendo con las especificaciones solicitadas en el Anexo 2.</p> <p>Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6.</p> <p>a) Todos los productos serán de primera calidad, no se aceptan en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caducidad vencida - En estado de descomposición.



			<ul style="list-style-type: none">- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos. <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>El proveedor deberá llevar a cabo la entrega en las instalaciones de la contratante indicadas en el Anexo 6, conforme a los pedidos solicitados por la contratante. El proveedor deberá surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando sea requerido por las Casas de Asistencia y la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.</p> <p>Los pedidos le serán notificados al proveedor de manera presencial de acuerdo a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor el día de la notificación del fallo, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser al siguiente día natural de la formalización del contrato.b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos en los lugares establecidos en el Anexo 6, el proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante previa cita vía telefónica, ubicada en calle 5 de mayo No. 1606 Col. Centro, C.P. 72000 en el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido mismo que deberá firmar de recibido, el cual deberá contener las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir el mes. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.c) Entregas urgentes: La contratante podrá solicitar al proveedor mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana la entrega de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, dicho pedido podrá ser de manera electrónica y la entrega se deberá realizar de uno a dos días hábiles siguientes a la recepción de dicha notificación.d) El proveedor una vez firmado el formato de pedido deberá realizar la entrega y traslado de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos en los días estipulados según corresponda en el Anexo 6, lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia, y Dirección de Fortalecimiento Institucional, dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades se informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil de anticipación.e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos. Tomando en cuenta las características solicitadas conforme al Anexo 2.f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, y le será notificado al proveedor, por correo electrónico y vía telefónica, con 1 día hábil de anticipación a la fecha de entrega.
--	--	--	--



			<p>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</p> <p>1. TRASLADO:</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos que lo requieran sean envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos sean taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación de los productos sea en vehículo cerrado, mismo que deberá contar con refrigerador, con termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura; así como encontrarse limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>2. PERIODO DE CADUCIDAD:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos conforme a los pedidos correspondientes, cumpliendo con las caducidades establecidas en el Anexo 2.</p> <p>3. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>3.1. CANJE</p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos que no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 2, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a la entrega.</p> <p>3.2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y Características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 2.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación. En el supuesto de que el proveedor no retire los productos</p>
--	--	--	--



				<p>en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>f) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>g) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p> <p>4. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar personal necesario (mínimo 2) y capacitado para llevar a cabo la distribución de los productos, y cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera y pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseo: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá contar con certificado Tipo Inspección Federal (TIF) a nombre del fabricante o distribuidor mayorista, con alcance mínimo de cárnicos y/o embutidos.</p> <p>El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>Los bienes ofertados por el proveedor deberán cumplir con la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación."</p>
38	1	1	GRUPO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de abarrotes que serán otorgados como ayuda para los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante, mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 13 de diciembre de 2024.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de abarrotes, cumpliendo con las especificaciones solicitadas en el Anexo 3.</p>



			<p>Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6.</p> <p>a) Todos los productos serán de primera calidad, no se aceptan en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Caducidad vencida- En estado de descomposición.- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos, abiertos no sellados.- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos. <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>El proveedor deberá llevar a cabo la entrega en las instalaciones de la contratante indicadas en el Anexo 6, conforme a los pedidos solicitados por la contratante. El proveedor deberá surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando sea requerido por las Casas de Asistencia y la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.</p> <p>Los pedidos le serán notificados al proveedor de manera presencial de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor el día de la notificación del fallo, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser al siguiente día natural de la formalización del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de abarrotes en los lugares establecidos en el Anexo 6, el proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante previa cita, vía telefónica, ubicada en calle 5 de mayo No. 1606 Col. Centro, C.P. 72000 en el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido mismo que deberá firmar de recibido, el cual deberá contener las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir el mes. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.</p> <p>c) Entregas urgentes: La contratante podrá solicitar al proveedor mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana la entrega de abarrotes, dicho pedido podrá ser de manera electrónica y la entrega se realizará de uno a dos días hábiles siguientes a la recepción de dicha notificación.</p> <p>d) El proveedor una vez firmado el formato de pedido deberá realizar la entrega y traslado de los abarrotes en los días estipulados según corresponda en el anexo 6 lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional, dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades se informará al proveedor a través de correo electrónico y vía telefónica con un día hábil anticipación.</p> <p>e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos. Tomando en cuenta las características solicitadas conforme al Anexo 3.</p> <p>f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, y le será notificado al proveedor,</p>
--	--	--	---



			<p>por correo electrónico y vía telefónica, con 1 día hábil de anticipación a la fecha de entrega.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</p> <p>1. TRASLADO:</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Entregar los abarrotes, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista). Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los insumos.</p> <p>b) La transportación de los productos de abarrotes, deberá ser en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>2. PERIODO DE CADUCIDAD:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos conforme a los pedidos correspondientes, cumpliendo con las caducidades establecidas en el Anexo 3.</p> <p>3. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>3.1. CANJE</p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos que no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 3, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a la entrega.</p> <p>3.2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y Características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 3.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.</p>
--	--	--	---



				<p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>f) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>g) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p> <p>4. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar personal necesario (mínimo 2) y capacitado para llevar a cabo la distribución de los productos, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera y pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>Los bienes ofertados por el proveedor deberán cumplir con la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación."</p>
39	1	1	GRUPO	<p>"I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de frutas y verduras que serán otorgados como ayuda para los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los diferentes talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante, en la modalidad de contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGAS:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 13 de diciembre de 2024.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA ENTREGA:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de frutas y verduras, cumpliendo con las especificaciones técnicas y características requeridas en el Anexo 4.</p> <p>Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6.</p>



			<p>a) Todos los productos serán de primera calidad, no se aceptarán en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- En estado de descomposición.- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto.- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos. <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>Para llevar a cabo la adquisición el proveedor deberá considerar lo siguiente:</p> <p>La adquisición deberá incluir el traslado de los insumos alimentarios de frutas y verduras, mismos que se surtirán en las instalaciones de la contratante indicadas en el Anexo 6, conforme a los pedidos solicitados por la contratante.</p> <p>El proveedor deberá surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando así se requiera por las Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional, llevándose a cabo de la siguiente manera:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor el día de la notificación del fallo, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser al siguiente día natural de la formalización del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de frutas y verduras en los lugares establecidos en el Anexo 6, el proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante previa cita, vía telefónica, ubicada en calle 5 de mayo No. 1606 Col. Centro, C.P. 72000 en el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido, mismo que deberá firmar de recibido, y contendrá las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir las necesidades del mes correspondiente. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.</p> <p>c) Entregas urgentes: la contratante podrá solicitar al proveedor mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana, la entrega de frutas y verduras, dicho pedido podrá ser de manera electrónica y la entrega se deberá realizar como máximo a los dos días hábiles siguientes a la notificación respectiva de dicho pedido.</p> <p>d) El proveedor una vez firmado el formato de pedido deberá realizar la entrega y traslado de las frutas y verduras en los días estipulados según corresponda en el anexo 6, así como en los lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional, dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades, se informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación.</p> <p>e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos. Tomando en cuenta las características solicitadas conforme al Anexo 4.</p>
--	--	--	---



			<p>f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, y le será notificado al proveedor, por correo electrónico y vía telefónica, con 1 día hábil de anticipación a la fecha de entrega.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</p> <p>1. TRASLADO:</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) El envasado de los productos de frutas y verduras deberá ser en bolsas de plástico transparente o taras de plástico limpias y tapadas, de acuerdo a cada tipo de alimento. Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los insumos.</p> <p>b) Las cajas de estiba en las que trasladen los productos serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) La transportación de los productos será en vehículo cerrado, mismo que deberá contar con refrigerador, con termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura; así como encontrarse limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>2. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>2.1. CANJE</p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas, no presenten buena calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos que no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 4, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a la entrega.</p> <p>2.2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y características de los productos para su recepción o selección, contenidas en el Anexo 4.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.</p>
--	--	--	---



				<p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder sobre los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p> <p>3. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar para el personal necesario (mínimo 2) y capacitado para llevar a cabo la distribución de los productos, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uso de uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Encontrarse aseados: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>c) Uso de gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>Los bienes ofertados por el proveedor deberán cumplir con la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación."</p>
40	1	1	GRUPO	<p>"I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de tortillas que serán otorgados como ayuda para los albergados de las diferentes Casas de Asistencia de la contratante, en la modalidad de contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. Por lo que la contratante está obligada a ejercer la contratación del presupuesto mínimo, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 13 de diciembre de 2024.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA ADQUISICIÓN:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de tortillas, cumpliendo con las especificaciones solicitadas en el Anexo 5.</p> <p>Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6, con excepción de la Dirección de Fortalecimiento Institucional.</p>



			<p>a) Todos los productos serán de primera calidad, no se aceptan en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- En estado de descomposición.- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos, abiertos no sellados.- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos. <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>Para llevar a cabo la adquisición el proveedor deberá considerar lo siguiente:</p> <p>La adquisición deberá incluir el traslado de los insumos alimentarios de tortillas, mismos que se surtirán en las instalaciones de la contratante indicadas en el Anexo 6, con excepción de la Dirección de Fortalecimiento Institucional, conforme a los pedidos solicitados por la contratante.</p> <p>El proveedor deberá surtir de forma diaria o eventual cuando así se requiera por las Casas de Asistencia, llevándose a cabo de la siguiente manera:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor el día de la notificación del fallo, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser al siguiente día natural de la formalización del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de tortillas en los lugares establecidos en el Anexo 6, con excepción de la Dirección de Fortalecimiento Institucional, el proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante previa cita, vía telefónica, ubicada en calle 5 de mayo No. 1606 Col. Centro, C.P. 72000 en el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido mismo que deberá firmar de recibido, el cual deberá contener las cantidades a entregar de manera diaria o eventual según sea el caso, para cubrir el mes. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.</p> <p>c) El proveedor una vez firmado el formato de pedido deberá realizar la entrega y traslado de los tortillas en los días estipulados según corresponda en el Anexo 6, lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia con excepción de la Dirección de Fortalecimiento Institucional, dichas entregas serán de manera diaria o eventual (Según sea el caso).</p> <p>En caso de modificaciones a las cantidades se informará al proveedor a través de correo electrónico y vía telefónica con un día hábil anticipación.</p> <p>d) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, con excepción de la Dirección de Fortalecimiento Institucional, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos. Tomando en cuenta las características solicitadas conforme al Anexo 5.</p> <p>e) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, y le será notificado al proveedor, por correo electrónico y vía telefónica, con 1 día hábil de anticipación a la fecha de entrega.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</p>
--	--	--	---



			<p>1. TRASLADO:</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Entregar las tortillas, debidamente envueltas, cuidando que queden completamente cubiertas, en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas.</p> <p>b) La transportación de los productos de tortillas, deberá ser en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>2. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>2.1. CANJE</p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, no presenten buena calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 5, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a la entrega.</p> <p>2.2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y Características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 5.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.</p> <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>f) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>g) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p>
--	--	--	--



				<p>3. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar personal necesario (mínimo 1) y capacitado para llevar a cabo la distribución de los productos, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubreboca y careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera y pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseo: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>Los bienes ofertados por el proveedor deberán cumplir con la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación."</p>
41	528	1056	BOLSA	Grano de arroz largo, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%
42	666	1331	BOLSA	Fideo de cambay número 2, bolsa con 200 gramos con tolerancia de +/- 10%
43	445	891	BOLSA	Pasta surtida, bolsa con 200 gramos con tolerancia de +/- 10%
44	1182	2365	BOLSA	Spaghetti número 5, bolsa con 200 gramos con tolerancia de +/- 10%
45	71	143	BOLSA	Lenteja, bolsa con 500 gramos con tolerancia de +/- 10%
46	291	583	BOLSA	Frijol peruano, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%
47	291	583	BOLSA	Frijol negro, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%
48	110	220	BOLSA	Caldo de pollo granulado, bolsa con 800 gramos a 1 kilogramo.
49	308	616	FRASCO	Mayonesa con jugo de limón, frasco con 725 a 790 gramos.
50	71	143	FRASCO	Mostaza, frasco con 210 a 255 gramos.
51	693	1386	BOTELLA	Bebida con jugo de uva, botella de 3 litros con tolerancia de +/- 10%
52	1017	2035	BOTELLA	Aceite vegetal comestible, botella con un litro con tolerancia de +/- 10%
53	38	77	FRASCO	Aceite de olivo, frasco con 750 a 1000 mililitros
54	247	495	BOLSA	Sal yodada y fluorada de mesa, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%
55	34	69	FRASCO	Sal con ajo, frasco con 115 a 157 gramos.
56	165	330	PAQUETE	Harina de trigo, paquete con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%
57	66	132	CAJA	Fécula de maíz para atole sabor natural, caja con 750 gramos con tolerancia de +/- 10%
58	610	1221	FRASCO	Café puro soluble, frasco con 100 gramos con tolerancia de +/- 10%
59	302	605	CAJA	Te o infusión de manzanilla, caja con 23 a 25 sobres.
60	225	451	LATA	Leche parcialmente descremada y condensada azucarada, lata con 350 a 397 mililitros.
61	60	121	BOTE	Alimento en polvo fortificado para preparar una bebida sabor chocolate, bote con 800 gramos con tolerancia de +/- 10%
62	209	418	LATA	Chipotles adobados, lata con 200 a 220 gramos.



63	220	440	LATA	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, lata con 200 a 220 gramos.
64	181	363	BOTELLA	Salsa de tomate tipo cátsup, botella con 340 a 397 gramos.
65	18	36	BOTELLA	Salsa tipo inglesa, botella con 980 mililitros con tolerancia de +/- 10%.
66	885	1771	BOTELLA	Vinagre blanco, botella con 1 a 1.10 litros.
67	22	44	BOLSA	Canela en rama, bolsa con 1 kilogramo o a granel primera calidad, con tolerancia de +/- 10%
68	12	24	FRASCO	Pimienta blanca molida, frasco con 65 a 75 gramos.
69	12	24	FRASCO	Pimienta negra molida, frasco con 58 a 65 gramos.
70	363	726	BOLSA	Galleta para sopa tipo bizcochito ó bombitos, bolsa con 135 a 150 gramos.
71	84	168	LATA	Ate de membrillo, lata con 700 gramos a 1 kilogramo.
72	2	5	BOTELLA	Jerez para guisar botella con 750 mililitros a 1 litro.
73	858	1716	BOTELLA	Bebida con jugo de manzana, botella de 3 litros con tolerancia de +/- 10%
74	858	1716	BOTELLA	Bebida con jugo de naranja, botella de 3 litros con tolerancia de +/- 10%
75	148	297	FRASCO	Mermelada de fresa, frasco de 470 a 550 gramos.
76	165	330	LATA	Piña en rebanadas en almíbar, lata con 800 a 940 gramos.
77	88	176	BOTELLA	Miel de abeja, botella con 715 a 730 gramos.
78	5	11	BOTELLA	Vino blanco para guisar, botella con 750 mililitros a 1 litro.
79	38	77	PAQUETE	Cerillos, paquete con 10 cajitas con 50 piezas c/u.
80	27	55	CAJA	Palillo de mesa redondos con dos puntas, caja con 200 piezas con tolerancia de +/- 10%.
81	11	22	CAJA	Cereal alto en fibra de trigo alto en fibra adicionado con vitaminas y hierro, caja con 750 a 800 gramos.
82	434	869	BOLSA	Avena y sémola de trigo bolsa con 400 gramos con tolerancia de +/- 10%
83	137	275	CAJA	Cereal hojuela de maíz escarchadas con azúcar, caja con 490 a 570 gramos
84	60	121	BULTO	Azúcar standard, bulto con 50 kilogramos con tolerancia de +/- 10%
85	181	363	LATA	Mitades de durazno en almíbar, lata con 800 a 820 gramos.
86	23	47	BOTELLA	Salsa de soya clásica, botella con 290 a 500 mililitros
87	2222	4444	BOLSA	Polvo para preparar gelatina baja en calorías de diversos sabores: limón, fresa, cereza, uva, piña, durazno, de 4 a 5 sabores distintos al mes, bolsa con 20 a 25 gramos.
88	93	187	CAJA	Galleta maría, caja con 800 gramos a 1 kilogramo.
89	62	124	FRASCO	Cajeta de leche de cabra sabor vainilla, frasco con 660 a 680 gramos
90	44	88	BOLSA	Café en grano puro tostado y molido, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%
91	8	16	BOLSA	Canela molida bolsa con 1 kilogramo, con tolerancia de +/-10%
92	18	36	BOTELLA	Jugo sazónador, botella de 800 a 980 mililitros
93	176	352	LATA	Crema de champiñones, lata con 420 a 500 gramos.
94	220	440	LATA	Chiles jalapeños en escabeche, lata con 380 gramos con tolerancia de +/- 10%
95	39	79	FRASCO	Ablandador de carne, frasco con 125 a 157 gramos.
96	764	1529	BOLSA	Codo rayado número 4, bolsa con 200 gramos con tolerancia de +/- 10%
97	60	121	FRASCO	Alimento infantil colado de ciruela pasas segunda etapa, frasco con 100 a 113 gramos.
98	77	154	BOLSA	Leche descremada en polvo, bolsa resellable con 1400 a 1600 gramos.



99	44	88	BOLSA	Cereal seco para lactantes de avena, adicionado con vitaminas y minerales, bolsa con 270 a 300 gramos.
100	44	88	BOLSA	Cereal seco para lactantes de arroz, adicionado con vitaminas y minerales, bolsa con 270 a 300 gramos.
101	16	33	BOLSA	Amaranto, bolsa con 1 kilogramo, con tolerancia de +/- 10%
102	3058	6116	LATA	Atún aleta amarilla en agua, lata con 130 a 150 gramos.
103	220	440	BOLSA	Harina preparada para hot-cakes integral, bolsa con 900 gramos a 1 kilogramo
104	236	473	SOBRE	Fécula de maíz para atole sabor fresa, sobre de 43 a 50 gramos.
105	236	473	SOBRE	Fécula de maíz para atole sabor chocolate, cajeta ó nuez, sobre de 43 a 50 gramos.
106	192	385	SOBRE	Fécula de Maíz para atole sabor vainilla, sobre de 43 a 50 gramos.
107	2673	5346	BOLSA	Polvo para preparar gelatina de agua de diversos sabores: limón, fresa, cereza, uva, piña, durazno, de 4 a 5 sabores distintos al mes, bolsa con 120 gramos con tolerancia de +/- 10%
108	148	297	BOLSA	Polvo para preparar gelatina de leche de diversos sabores: coco, chocolate, vainilla fresa, cajeta, bolsa con 350 gramos con tolerancia de +/- 10%
109	847	1694	CAJA	Leche entera liquida caja de 1 litro con tolerancia de +/- 10%
110	539	1078	BOTE	Leche entera en polvo, bote con 1560 gramos con tolerancia de +/- 10%
111	93	187	CAJA	Cereal de maíz integral en hojuelas, fortificados, caja con 530 a 620 gramos.
112	82	165	CAJA	Galleta salada redonda, caja con 800 gramos a 1 kilogramo.
113	126	253	CAJA	Granos de arroz inflado con sabor chocolate, caja con 650 a 685 gramos.
114	1	1	GRUPO	<p>"I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA</p> <p>Adquisición de Carnes Rojas, Blancas, Lácteos (Quesos), Embutidos y Pescados y Mariscos para el Centro Expositor y Ex Hacienda de Chautla de acuerdo al Anexo 2, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, por lo que la Contratante está obligada a contratar el monto mínimo requerido, quedando el monto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA</p> <p>El periodo de entrega de los insumos será a partir de la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024.</p> <p>En caso de surgir un evento extraordinario, se solicitará con 8 horas de anticipación, siempre y cuando la Contratante lo solicite en coordinación con el Departamento de Adquisiciones del Organismo, al teléfono 222 1221100, ext. 1121, 1155, y 1157 o correos electrónicos que proporcionará la Contratante a la formalización del contrato.</p> <p>III. LUGARES PARA LA ENTREGA</p> <p>Los lugares donde se realizará la entrega de los insumos serán los inmuebles referidos por la Contratante en el Anexo 3.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA PARTIDA</p> <p>Se requiere la adquisición de Carnes Rojas, Blancas, Lácteos (Quesos), Embutidos y Pescados y Mariscos para el Centro Expositor y Ex Hacienda de Chautla, en relación a los insumos que se describen en el Anexo 2.</p>



			<p>La primera entrega de los insumos se dará a conocer a la formalización del contrato, debiendo ser entregados en los inmuebles señalados por la Contratante en el ANEXO 3, en un horario de 08:00 a 18:00 horas con previa cita de la Contratante, al teléfono 222 1221100, ext. 1157</p> <p>Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la Contratante, debiéndose entregar al día hábil posterior a la recepción de la notificación al correo electrónico que el proveedor proporcionara a la formalización del contrato.</p> <p>Las cantidades que sean solicitadas, podría variar debido a que hay insumos que durante cierta temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas o por cambios climáticos, por lo que el proveedor deberá notificar a la Contratante mediante correo electrónico o llamada telefónica la sugerencia de cambios con 8 horas de anticipación a la entrega.</p> <p>V. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES</p> <p>Las entregas de las Carnes Rojas, Blancas, Lácteos (Quesos), Embutidos y Pescados y Mariscos para el Centro Expositor y Ex Hacienda de Chautla se llevará a cabo de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">a) El proveedor deberá presentar y entregar los insumos, completamente sellados, con el adecuado color, textura y olor característico de los mismos y que esto asegure su higiene.b) El proveedor deberá entregar los productos frescos o congelados según corresponda, sin mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor.c) El proveedor deberá entregar las Carnes Rojas, Blancas, Lácteos (Quesos), Embutidos y Pescados y Mariscos con etiquetado y deberá contener la fecha de caducidad o consumo preferentemente.d) El proveedor deberá entregar al término de cada entrega de los insumos, remisión (2 juegos original y copia) en hoja membretada con el listado de insumos a entregar, la cual deberá contener fecha de entrega, listado de insumos, nombre y firma de quien entrega y nombre y firma de la persona que reciba.e) El proveedor deberá entregar todos los insumos considerados potencialmente peligrosos, tales como carnes rojas, blancas, lácteos (quesos), embutidos y pescados y mariscos, debidamente inspeccionados antes de introducirlos a los establecimientos de acuerdo a características como: color, olor y textura; a fin de aceptar o rechazar, por la contratante, aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores. <p>Las devoluciones de las Carnes Rojas, Blancas, Lácteos (Quesos), Embutidos y Pescados y Mariscos para la elaboración de alimentos se llevará a cabo de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Las carnes rojas y pollo frescas o congeladas deberán provenir de rastros, obradores o establecimientos con certificación tipo inspección federal (TIF).b) No se autoriza la entrega de Carnes Rojas, Blancas, Lácteos (Quesos), Embutidos, Pescados y Mariscos y productos sin marca.c) Las áreas usuarias podrán rechazar mercancías en el momento de la recepción si la supervisión detecta que no se cumple con lo anterior mencionado.
--	--	--	---



				<p>VI. PERSONAL</p> <p>Para la adecuada ejecución de la adquisición encomendada, el proveedor deberá contar con el siguiente personal:</p> <p>*Dos supervisores operativos.</p> <p>*Dos choferes.</p> <p>VIII. CONDICIONES GENERALES</p> <p>1. El proveedor deberá realizar las maniobras de transportación, carga y descarga sin costo extra para la contratante.</p> <p>2. Todo el personal que participe en la entrega de insumos, víveres y productos, así como aquellos que participen en la elaboración de los alimentos, deberá estar capacitado en el manejo higiénico de alimentos."</p>
115	1	1	GRUPO	<p>"I. DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Adquisición de insumos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados para la elaboración de alimentos en los diversos inmuebles a cargo del Organismo, conforme a lo señalado en el Anexo 2, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, por lo que la Contratante está obligada a contratar el monto mínimo requerido, quedando el monto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA</p> <p>El periodo de entrega de los insumos será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2024.</p> <p>III. LUGARES PARA LA ENTREGA</p> <p>Los lugares donde se realizará la entrega de los insumos serán los inmuebles referidos por la Contratante en el Anexo 3.</p> <p>En caso de surgir un evento extraordinario se solicitará con 8 horas de anticipación, siempre y cuando la Contratante lo solicite en coordinación con el Departamento de Adquisiciones del Organismo al teléfono 222 122 1100 a las extensiones 1121, 1155 y 1157, o correos electrónicos que proporcionará la Contratante a la formalización del contrato</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA PARTIDA</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados para la elaboración de alimentos en los diversos inmuebles a cargo del Organismo de acuerdo a las actividades propias a las necesidades de las áreas operativas que elaboran aperitivos, desayunos, comidas, postres y snacks.</p> <p>La primera entrega de los insumos se dará a conocer a la formalización del contrato, debiendo ser entregados en los inmuebles señalados por la Contratante en el ANEXO 3, en un horario de 08:00 a 18:00 horas con previa cita de la Contratante, al teléfono 222 1221100, ext. 1121 Y 1157</p>



			<p>Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la Contratante, debiéndose entregar al día hábil posterior a la recepción de la notificación al correo electrónico que el proveedor proporcionara a la formalización del contrato.</p> <p>Las cantidades que sean solicitadas, podría variar debido a que hay insumos que durante cierta temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas o por cambios climáticos, por lo que el proveedor deberá notificar a la contratante mediante correo electrónico o llamada telefónica la sugerencia de cambios con 8 horas de anticipación a la entrega.</p> <p>V. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES</p> <p>Los insumos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados deberán entregarse con las características y especificaciones descritas en el Anexo 2, conforme a lo siguiente:</p> <p>a) El proveedor deberá presentar y entregar los insumos, completamente sellados, con el adecuado color, textura y olor característico de los mismos y que esto asegure su higiene.</p> <p>b) El proveedor deberá entregar los productos frescos o congelados según corresponda de origen vegetal, sin mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor.</p> <p>c) El proveedor deberá entregar los cereales, semillas, granos y harinas sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en bolsas, empaques o envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores.</p> <p>d) El proveedor deberá entregar panes y tortillas de maíz (no de harina) sin moho ni coloraciones no propias del producto.</p> <p>e) El proveedor deberá entregar todos los alimentos enlatados e industrializados con fecha de caducidad o consumo preferentemente, así como, sin abombamiento, abolladuras o corrosión.</p> <p>f) El proveedor deberá entregar todos los alimentos industrializados con fecha de caducidad o consumo preferente, de acuerdo al producto que se trate; es decir, para productos de consumo inmediato deberán tener al menos 5 días naturales, envasados de al menos 15 días naturales y para el caso de enlatados, al menos 3 meses.</p> <p>g) De requerirse entregas extraordinarias de insumos fuera de los que se encuentran programados, el proveedor deberá de suministrarlos siempre y cuando el Departamento de Adquisiciones de la Contratante lo solicite vía telefónica y correo electrónico, por lo menos con 8 horas de anticipación.</p> <p>h) El proveedor deberá entregar al término de cada entrega de los insumos, remisión (2 juegos original y copia) en hoja membretada con el listado de insumos a entregar, la cual deberá contener fecha de entrega, listado de insumos, nombre y firma de quien entrega y nombre y firma de la persona que reciba.</p> <p>i) El proveedor deberá entregar todos los insumos potencialmente peligrosos, tales como patatas, legumbres y derivados, cereales, semillas, granos, harinas y derivados, leche y productos lácteos, huevo, tortillas y productos de maíz, pan blanco, integral, centeno y derivados, grasas y aceites, así como frutas, verduras y hortalizas frescas, enlatados, entre otros, debidamente inspeccionados, de acuerdo a las características como: color, olor y textura; a fin de ser aceptados o</p>
--	--	--	---



			<p>rechazados por la Contratante aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores.</p> <p>Las devoluciones de los insumos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados para la elaboración de alimentos se llevará a cabo de la siguiente manera:</p> <p>a) Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando estos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencias de plagas, así como de materia extraña.</p> <p>b) Los abarrotes, lácteos, embutidos y productos de panadería se entreguen sin marca.</p> <p>c) Las áreas usuarias podrán rechazar mercancías en el momento de la recepción si la supervisión detecta que no se cumple con lo anterior mencionado.</p> <p>VI. PERSONAL</p> <p>Para la adecuada ejecución de la adquisición encomendada, el proveedor deberá contar con el siguiente personal:</p> <p>*Dos supervisores operativos.</p> <p>*Dos choferes.</p> <p>VIII. CONDICIONES GENERALES</p> <p>1. El proveedor deberá apegarse a las características técnicas de los insumos establecidas en el ANEXO 2.</p> <p>2. El proveedor deberá notificar con 72 horas de anticipación por medio de correo electrónico, si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado para el cumplimiento del objeto del contrato.</p> <p>3. Todo el personal que participe en la entrega de insumos, víveres y productos, así como aquellos que participen en la elaboración de los alimentos, deberá estar capacitado en el manejo higiénico de alimentos."</p>
--	--	--	---



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-013-001/2024
ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS
ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE PUEBLA



ANEXOS PARTIDAS 1 A 36

**ANEXO 2****MENÚS**

PARTIDA 35		
ALIMENTOS PARA LA COMIDA		
EL MENÚ PARA COMIDA DEBERÁ CONTENER:	Calorías	Peso en Kilogramos del alimento terminado
<p>SOPA: DEBERÁ CONSIDERAR UNA SOPA AGUADA O SECA DEBERÁ CONTENER MÍNIMO 150 GRS DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES PROTEÍNAS: - CARNE DE RES, PUERCO, POLLO O PESCADO. DEBERÁ CONSIDERAR 1/2 TAZA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES GUARNICIONES: - PAPAS CON RAJAS: LA PAPA DEBERÁ ESTAR EN CUADROS PEQUEÑOS CON COLOR AMARRILLO CON BUENA TEXTURA JUNTO CON EL CHILE JALAPEÑO EN TIRAS DE COLOR VERDE, SIN OLOR A AGRIO Y CON BUEN SABOR. - FRIJOLE: EN CALDO CON SABOR CARACTERÍSTICO, SIN SABOR AGRIOS NI MAL OLOR. - PURE DE PAPA: CON SABOR Y TEXTURA DE PAPA NATURAL. - ENSALADA RUSA: DEBERÁ CONTENER CHICHAROS FRESCOS, CUADRITOS DE PAPA Y ZANAHORIA FRESCAS, INCORPORANDO COMPLETAMENTE CON MAYONESA, CREMA, SAL, TOMILLO Y PIMIENTA. - GUACAMOLE: DEBERÁ TENER UN COLOR VERDE OSCURO, DE BUEN SABOR Y SIN MAL OLOR. - VERDURAS AL VAPOR: (TROZOS DE ZANAHORIA, TROZOS DE CALABAZA, TROZOS DE BRÓCOLI Y/O TROZOS DE COLIFLOR) TENDRÁN QUE ESTAR BIEN COCIDAS Y SIN MANCHAS DE COLOR NEGRO, CON BUEN OLOR Y SABOR.</p> <p>GUISADO:</p>	<p>Total de Calorías aproximado para la comida 1,021+/-5%</p>	<p>Peso aproximado por comida complemento procesado 1,185 kg, (con agua incluida)+/-5%</p>
<p>POSTRE:</p> <p>DEBERÁ CONSIDERAR UNA PIEZA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES FRUTAS: - MANZANA DE TEMPORADA, LIBRE DE PLAGAS Y DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MALLUGAR, SIN PRESENTAR MANCHAS: UNA PIEZA. - PLÁTANO TABASCO, SIN MANCHAS OSCURAS Y LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN HUMEDAD Y SIN MOHO: UNA PIEZA. - NARANJA, SIN MACHAS PARDAS, SIN MALLUGAR, SIN MANCHAS OSCURAS Y LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN HUMEDAD Y SIN MOHO: UNA PIEZA. - MANDARINA, SIN MACHAS PARDAS, SIN MALLUGAR, SIN MANCHAS OSCURAS Y LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN HUMEDAD Y SIN MOHO: UNA PIEZA. - GUAYABA AMARILLA, SIN MALLUGAR, SIN MANCHAS OSCURAS Y LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN HUMEDAD Y SIN MOHO: UNA PIEZA</p>		
<p>BEBIDA:</p> <p>1 LITRO DE AGUA DE SABOR, PREPARADA CON FRUTA NATURAL DE TEMPORADA O UNA BOTELLA DE 1 LITRO DE AGUA DE SABOR.</p>		
<p>COMPLEMENTO:</p> <p>DE ACUERDO AL GUIZO DEBERÁ PROPORCIONAR 3 TORTILLAS O 1 PIEZA DE PAN EN BUENAS CONDICIONES FÍSICAS Y LIBRES DE MOHO, CON BUEN OLOR Y COLOR BRILLANTE.</p>		
PARTIDA 36		
ALIMENTOS PARA LA CENA		
EL MENÚ PARA CENA DEBERÁ CONTENER:	Calorías	Peso en Kilogramos del alimento terminado



ALIMENTOS:	<p>DEBERÁ PROPORCIONAR ALGUNO DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CLUB SANDWICH DE PAN BLANCO, CON UN TROZO DE LECHUGA, CON UNA CUCHARADA DE MAYONESA, CON DOS RODAJAS DE JITOMATE, UNA RODAJA DE CEBOLLA Y DOS REBANADAS DE JAMÓN DE PAVO, CORTADO EN 2 PARTES. 2. TORTA (SALCHICHA Y/O MILANESA DE RES (100 GR) Y/O MILANESA DE POLLO (100 GR), TORTA DE AGUA DE 15 A 20 CM, PREPARADA CON UNA CUCHARADA DE MAYONESA EN LA TAPA SUPERIOR, DOS RODAJAS DE JITOMATE, UNA RODAJA DE CEBOLLA, CON UNA CUCHARADA DE FRIJOLES REFritos EN LA TAPA INFERIOR, CON TRES RAJAS DE JALAPEÑO EN ESCABECHE. 3. DOS HOT DOG, DEBERÁ TENER PAN PARA HOT DOG, LOS CUALES DEBERÁN CONTENER UNA SALCHICHA PARA HOT DOG, CON MAYONESA, CATSUP Y MOSTAZA (DOS SOBRES DE 9 G CADA UNO), JITOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS, ZANAHORIA EN CUADROS PEQUEÑOS Y CHILES JALAPEÑOS CORTADOS EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. DOS TOSTADAS. TORTILLA TOSTADA, LA CUAL DEBERÁN SER DE QUESILLO, POLLO O PATA DE RES EN ESCABECHE CON LECHUGA, FRIJOLES Y CREMA 5. DOS EMPANADAS DE PASTA DE HOJALDRE DE 140 A 150 GRAMOS. PODRÁN SER DE ATÚN, MOLE POBLANO, JAMÓN O CREMA. 	<p>Total de Calorias aproximado para la cena 869+/-5%</p>	<p>Peso aproximado por cena complemento procesado 1,130 kg, (con agua incluida)+/-5%</p>
POSTRE:	<p>DEBERÁ PROPORCIONAR ALGUNO DE LOS SIGUIENTES POSTRES:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 BARRA ENERGÉTICA DE 25 A 45 G, VARIOS SABORES 1 PAQUETE DE GALLETAS INDIVIDUALES DE HARINA DE TRIGO DE 114 A 120 G VARIOS SABORES Ó 1 YOGURTH BATIDO NORMAL DE 120 A 125 G DE VARIOS SABORES. 		
BEBIDA:	<p>DEBERÁ PROPORCIONAR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 BOTELLA DE JUGO DE DIFERENTES SABORES DE 237 ML 1 VASO DE UNICEL DE 16 OZ CON UN SOBRE DE TÉ (DIFERENTES SABORES) 1 VASO DE UNICEL DE 16 OZ CON TAPA CON CAFÉ DE OLLA 		

Los menús deberán programarse y prepararse en función de que aporten la energía y nutrientes aptos y adecuados para cubrir las recomendaciones diarias del personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana de la forma en que se puntualiza continuación:

- Un consumo calórico recomendado por día para hombres mayores de 18 años es de 1,800 a 2,000 kcal y para mujeres mayores de 18 años de 1,600 a 1,800 kcal diarias (fuente: guía de alimentos para la población mexicana de la Secretaría de Salud).
- El total de esta energía deberá obtenerse de las proteínas, lípidos e hidratos de carbono, aminoácidos esenciales etc. Con la finalidad de garantizar el equilibrio en la dieta del personal operativo de la Corporación Auxiliar de Policía de Protección Ciudadana en las porciones que se señalan a continuación: proteínas: 25% lípidos: 25% hidratos de carbono: 50 % energía total: 100%. (fuente: guía de alimentos para la población mexicana de la Secretaría de Salud).
- En la comida se deberá aportar el 45% de la energía total recomendada diaria.
- En la cena se deberá aportar el 25% de la energía total recomendada diaria.



ANEXO 3

EMPAQUE PARA ARMADO DE LOS PAQUETES DE DESPENSA

CARACTERÍSTICAS

Caja de polietileno de alta densidad de reproceso con tapa
Medidas: largo de 60 cm, ancho de 40 cm y altura de 28 cm
Capacidad de carga 35 kg
Color: indistinto



La caja deberá traer impresa la estación a la que pertenece, así como también el contenido de ella de acuerdo con el Anexo 4.

Estiba máxima 9 cajas

PARA LAS ENTREGAS DEBERÁ CONSIDERARSE UN TOTAL DE 36 CAJAS, YA QUE EL PROCESO CONSISTE EN ENTREGAR 2 CAJAS POR ESTACIÓN Y TENER 2 CAJAS DE RESERVA PARA EL ARMADO DE LOS NUEVOS PAQUETES DE DESPENSA.



ANEXO 4

DESPENSA SEMANAL POR ESTACIÓN

PARTIDA	NOMBRE DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	ESTACIÓN TEPEACA	ESTACIÓN PUENTE COLORADO	ESTACIÓN RINCONADA	ESTACIÓN RAFAEL LARA GRAJALES	ESTACIÓN NUEVO CARNERO	ESTACIÓN AMOZOC	ESTACIÓN TECAMACHALCO	ESTACIÓN JESÚS DE NAZARENOS	ESTACIÓN CAÑADA MORELOS	CANTIDAD TOTAL
1	Aceite vegetal comestible de 1 litro	Botella	2	2	2	2	2	1	1	4	4	20
2	Bulbo de ajo morado	Kilogramos	100	100	100	100	100	100	100	100	200	1000
3	Granos de arroz blanco entero largo de 1 kg.	Bolsa	1	1	2	2	2	1	1	3	3	16
4	Atún aleta amarilla en agua de 295 grs.	LATA	4	4	5	5	5	4	4	10	10	51
5	Azúcar estándar de 1 Kg.	Bolsa	2	2	3	3	3	1	1	4	5	24
6	Harina para hotcakes de 800 gramos.	Bolsa	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
7	Mermelada de 450 gramos, sabor indistinto.	Frasco	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
8	Café puro soluble de 400 gramos	Bote	1	1	2	2	2	1	1	3	3	16
9	Sobres de te con 25 bolsitas, sabor indistinto.	Caja	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
10	Cebolla blanca	Kilogramo	2	2	2	2	2	2	2	4	4	22
11	Sardina en salsa de tomate en lata de 425 gramos	LATA	2	2	3	3	3	2	2	5	5	27
12	Chile jalapeño entero	LATA	2	2	2	2	2	2	2	4	4	22
13	Cereal en hojuelas	Caja	1	1	1	1	1	1	1	2	2	11
14	Chorizo o chicarrón o queso oaxaca	Kilogramo	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
15	Frijol bayo entero de 430 gramos	Bolsa	10	10	13	13	13	9	9	23	23	123
16	Huevo blanco.	Pieza	65	65	100	100	100	40	40	170	180	860
17	Chile jalapeño en rajas verdes en escabeche de 780 gramos	LATA	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
18	Mayonesa con jugo de limon de 390 gramos	Frasco	1	1	1	1	1	1	1	2	2	11
19	Pipián rojo, pipián verde o mole en pasta	Kilogramo	1	1	1	1	1	1	1	2	2	11
20	Papa blanca o alfa fresca	Kilogramo	2	2	3	3	3	2	2	5	5	27
21	Sal yodada fluorurada de mesa	Bote	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
22	Sopa de pasta instantánea de 90 gramos	Pieza	5	5	6	6	6	5	5	11	11	60
23	Tocino ahumado rebanado empaquetado de plástico al alto vacío de un kilogramo	Kilogramo	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
24	Tortilla de maíz empaque de 800 gramos	Paquete	15	15	20	20	20	10	10	30	30	170
25	Limón verde con semilla	Kilogramo	1	1	1	1	1	1	1	2	2	11
26	Jitomate huaje saladette	Kilogramo	2	2	3	3	3	2	2	5	5	27
27	Fruta de temporada manzana, plátano, naranja o mandarina.	Kilogramo	3	3	3	3	3	2	2	5	5	29
28	Salchicha de pavo de 1 kg.	Paquete	2	2	2	2	2	1	1	3	3	18
29	Jamón de pavo 1 kg.	Paquete	2	2	2	2	2	1	1	3	3	18
30	Chuleta o bistec de pollo o puerco	Kilogramo	2	2	2	2	2	2	2	3	3	20
31	Tomate verde con cáscara	Kilogramo	2	2	2	2	2	2	2	4	4	22
32	Margarina sin sal de 220 gramos	Pieza	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
33	Leche en polvo de 720 gramos	LATA	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
34	Polvo para preparar gelatina de agua.	Bolsa	2	2	3	3	3	2	2	6	6	29

**ANEXO 5****MARCAS**

Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción	Marca y/ o Nombre del distribuidor	País de procedencia
1	416	1040	Botella	"Aceite vegetal comestible con las siguientes características: - Puro de maíz. - Botella de 1 litro, tolerancia +/- 5%. - Caducidad: Mínima de 3 meses. - Deberá cumplir con la Norma NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite vegetal comestible - Especificaciones. - Garantía 3 meses."		
2	21	52	Kilogramo	Bulbo de ajo morado con las siguientes características: - Bulbo entero, cubiertas de película morada o violeta, sin golpes ni abolladuras, sin moho, ni rastros de tierra. - Empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía 1 semana.		
3	333	832	Bolsa	"Granos de arroz blanco entero largo con las siguientes características: - Bolsa de 1 kg, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía 3 meses."		
4	1061	2652	Lata	"Atún aleta amarilla en agua con las siguientes características: - Lata de 295 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía 1 año."		
5	500	1248	Bolsa	"Azúcar estándar con las siguientes características: - Bolsa de 1 kg, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Deberá cumplir con la Norma NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera - azúcar estándar - especificaciones. - Garantía 3 meses."		
6	208	520	Bolsa	"Harina para hotcakes con las siguientes características: - Bolsa de 800 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."		
7	208	520	Frasco	"Mermelada con las siguientes características: - Sabor indistinto. - Frasco de 450 g, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."		
8	333	832	Bote	"Café puro soluble con las siguientes características: - Bote de 400 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."		
9	208	520	Caja	"Sobres de té con las siguientes características: - Caja con 25 piezas, tolerancia +/- 5%. - Variedad de sabores. - Caducidad Mínima de 3 meses."		



				- Garantía de 3 meses."	
10	458	1144	Kilogramo	"Cebolla blanca con las siguientes características: - Bulbo de color blanco, de textura dura y con cascara superficial seca - Libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra, libre de moho o sustancias extrañas, en buenas condiciones y sin abolladuras ni golpes. - Empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana."	
11	562	1404	Lata	"Sardina en salsa de tomate con las siguientes características: - Lata de 425 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía de 1 año."	
12	458	1144	Lata	"Chile jalapeño entero con las siguientes características: - Lata de 800 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía 1 año."	
13	229	572	Caja	"Cereal en hojuelas con las siguientes características: - Deberá contener arroz, trigo y/o cebada. - Presentación: caja de un kilogramo, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."	
14	208	520	Kilogramo	"Chorizo o chicharrón o queso Oaxaca, frescos y en buenas condiciones, empaquetado en bolsa de un kilogramo, con buen olor característico, color característico y textura característica, de acuerdo a las siguientes descripciones físicas: -Chorizo: Color: rojo; Olor: ligero característico; Textura: Firme, elástica y ligeramente húmedo, no existiendo deshidratación excesiva. Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). -Chicharrón: Duro, no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). -Queso Oaxaca: Elaborado con leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, dióxido de titanio, cloruro de calcio, enzimas cultivos lácticos, saborizantes natural y artificial, sorbato de potasio, natamicina y nisina. Deberá contener proteína de leche 22% mínimo, grasa de leche 20 % mínimo, humedad 51% máxima; deberá ser un queso suave, en forma de hebra envuelta en sí misma. Presentación de 400 gr. con periodo de vida en anaquel corto; Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras. - Garantía de 1 semana."	
15	2559	6396	Bolsa	"Frijol bayo entero con las siguientes características: - Bolsa de 430 gramos de masa drenada, tolerancia +/- 5%."	



				- Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."	
16	17888	44720	Pieza	"Huevo blanco con las siguientes características: - Deberá estar limpio, no quebrado y sin signos de material extraño, sin moho y sin humedad. - Fecha de consumo máximo de 15 días naturales, contado a partir de la puesta. - Garantía de 15 días naturales."	
17	208	520	Lata	"Chile jalapeño en rajas verdes en escabeche con las siguientes características: - Lata de 780 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 1 año. - Garantía 1 año."	
18	229	572	Frasco	"Mayonesa con jugo de limón con las siguientes características: - Frasco de 390 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."	
19	229	572	Kilogramo	"Pipián rojo o pipián verde o mole en pasta con las siguientes características: - Empaquetado en bolsa de un kilo. - Garantía de 15 días."	
20	562	1404	Kilogramo	"Papa blanca o alfa fresca con las siguientes características físicas: - Fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin abolladuras ni golpes, ni rastro de tierra, sin signos de material extraño y sin moho. - Deberá estar empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana."	
21	208	520	Bote	"Sal yodada fluorurada de mesa con las siguientes características: - Bote de 1 kg, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."	
22	1248	3120	Pieza	"Sopa de pasta instantánea con las siguientes características: - Deberá contener 90 gramos, tolerancia +/- 5%. - Variedad de figuras. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."	
23	208	520	Kilogramo	"Tocino ahumado rebanado empaquetado de plástico al alto vacío de un kilogramo, en buenas condiciones, con las siguientes características: - Los paquetes de plástico deberán tener condiciones higiénicamente satisfactorias, sin escurrimiento interior de agua. - Características físicas: Color blanco rosado, textura firme y suave; apariencia con grasa firme y suave; que no exista pérdida de la humedad, bordes resecos o cambios de color. - Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). - Garantía de 1 semana."	
24	3536	8840	Paquete	"Tortilla de maíz con las siguientes características:	



				<ul style="list-style-type: none"> - Deberá estar en un empaque de 800 gramos, tolerancia +/- 5%. - Deberá estar en buenas condiciones, sin quebraduras y sin moho. - Garantía de 5 días naturales." 	
25	229	572	Kilogramo	<p>"Limón verde con semilla, con las siguientes características físicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deberá estar fresco, no duro, de tamaño normal, sin abolladuras ni golpes. - Deberá estar empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana." 	
26	562	1404	Kilogramo	<p>"Jitomate huaje saladette, con las siguientes características físicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto de color rojo intenso, cascara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin abolladuras ni golpes, sin moho ni rastros de tierra. - Deberá estar empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana." 	
27	604	1508	Kilogramo	<p>"Fruta de temporada: manzana royal gala o plátano tabasco o naranja valenciana o mandarina clementina o guayaba amarilla, frescas. Empaquetado en bolsa de un kilogramo, de acuerdo con las siguientes características físicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manzana royal gala: Color de la cascara: Rojo intenso en su piel y que varía de amarillo a casi naranja con rayas de color naranja intenso sobre un fondo amarillo; Olor: ligero característico; Textura: Dura y fuerte, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin presentar manchas; Temporada: todo el año. -Plátano tabasco: Color de la cascara: Amarilla clara, Forma: Curvada; Olor: ligero característico; Textura: Tierna y lisa, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Naranja valenciana: Color de la cáscara: Naranja Intenso; Olor: ligero característico; Textura: Piel fina y lisa, sin presentar machas pardas, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Mandarina Clementina: Color de la cáscara: Naranja con un tono rojizo; Olor: ligero característico; Textura de la cascara: muy fina y plana, sabor dulce, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Guayaba amarilla: Color de la cáscara: Amarillo; Olor: intenso característico; Textura de la cascara: muy fina y plana, deberá sentirse firme al tacto (pero no duras), sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho; Temporada: todo el año. - Garantía de 1 semana." 	
28	375	936	Paquete	<p>"Salchicha de pavo con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Paquete de 1 kg. - Deberá estar elaborado con carne de muslo de pavo, por lo que deberá de estar etiquetado el porcentaje que contenga de: proteína 9.8%, de 	



				<p>almidón 7.7% y de proteína de soya 2%. Deberá estar exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado.</p> <ul style="list-style-type: none">- Deberá estar en buenas condiciones, olor y sabor característico, color rosado, textura firme y ligeramente húmeda.- Fecha de caducidad mínima de 10 días naturales.- Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).- Garantía de 1 semana."	
29	375	936	Paquete	<p>"Jamón de pavo con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Paquete de 1 kg.- Deberá estar elaborado con carne de muslo de pavo, por lo que contendrá en su etiquetado el porcentaje de grasa, humedad y proteína adicionada. Deberá ser bajo en sal, olor: agradable, característico a carne de pavo, exento de olores extraños; sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños; consistencia: firme y compacta. El aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque íntegro original, marca registrada e información nutrimental, fecha de caducidad visible y con una temperatura de 2 a 4 °C.- Fecha de caducidad mínima de 10 días naturales.- Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).- Garantía de 1 semana."	
30	416	1040	Kilogramo	<p>"Chuleta o bistec de pollo o puerco en buenas condiciones, empaquetado en bolsa de un kilogramo, con las siguientes características físicas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Chuleta: Color: Rojo rosado; Textura: Suave y firme; olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual la Contratante lo comprobará a la entrega de los mismos.- Bistec de pollo: Carne firme, Color: Blanco ligeramente amarillento, de color uniforme, brillante y sin ningún tipo de manchas, como zonas verdes o violáceas; olor: fresco y agradable; Textura: firme; no debe tener mucha grasa en la carne; temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre.- Bistec de puerco: Color: Rosado; Olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual la Contratante lo comprobará a la entrega de los mismos.- Deberá contar con Registro S.S.A, con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).- Garantía de 1 semana."	
31	458	1144	Kilogramo	<p>"Tomate verde con cáscara con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Deberá tener una consistencia dura, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, son moho, sin hongos, sin abolladuras ni golpes.	



				- Deberá estar empaquetado en bolsa de un kilogramo. - Garantía de 1 semana."
32	208	520	Pieza	"Margarina sin sal con las siguientes características: - Presentación: pieza de 220 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
33	208	520	Lata	"Leche en polvo con las siguientes características: - Lata de 720 gramos, tolerancia +/- 5%. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."
34	604	1508	Bolsa	"Polvo para preparar gelatina de agua con las siguientes características: - Bolsa de 120 gramos, tolerancia +/- 5%. - Sabor indistinto. - Caducidad Mínima de 3 meses. - Garantía de 3 meses."



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-013-001/2024
ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS
ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE PUEBLA



ANEXOS PARTIDAS 37 A 40



ANEXO 2

INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS

No. DE PRODUCTO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	BANDERA CARGADA DE RES DE 120 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES DE 120 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA POR KILO CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES DE 200 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE,	KILO				



	TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)				
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, NO DEBE PRESENTAR UN OLORES FUERTE, DEBE SER FIRME CON UN COLOR NORMAL Y UNIFORME, SIN RASTROS DE PARÁSITOS. PAQUETE DE 2,4 KG DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	PAQUETE			
7	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLORES: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO			
8	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLORES: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO			
9	MILANESA DE RES 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLORES: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO			
10	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLORES: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO			
11	CHICHARRÓN DE CERDO POR KILO, PRESENTACIÓN EN TROZO GRANDE, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DURO NO EXCESIVO, CRUJIENTE, COLOR DORADO, SIN EXCESO DE GRASA, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO			



12	CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROSA PÁLIDO, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y CON UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE MARMOLEADO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARÁ LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
13	LOMO DE CABEZA DE CERDO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
14	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO, 100 G POR REBANADA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
15	TOCINO AHUMADO POR KILO, REBANADA DE 100 G CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJIZO Y GRASA BLANCA, OLOR: LIGERO, CARACTERÍSTICO, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO. TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
16	CARNE MOLIDA LIMPIA DE CERDO POR KILO CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
17	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO,	KILO				



	EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)					
18	MUSLO DE POLLO SIN PIEL DE 120 A 150 G LA PIEZACADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
19	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD, DE 600 A 800 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
20	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS, PRESENTACIÓN EN CUBOS DE 3 X 3 CM APROXIMADAMENTE CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
21	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS, PRESENTACIÓN DE 50 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
22	PIERNA DE POLLO SIN PIEL, PRESENTACIÓN DE 120 A 150 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)	KILO				
23	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA, PRESENTACIÓN DE 22 PIEZAS POR CAJA, DE 180 A 200 G POR FILETE CADUCIDAD: MÍNIMO 45 DIAS	CAJA				



	NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: BLANCO, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, CORTE EN FILETES, SIN ESPINAS, QUE NO EXISTA CAMBIOS DE COLOR, TEMPERATURA: -18 °C, CONGELADO, DE TEXTURA COMPACTA, LIBRE DE COLORACIONES. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-242-SSA1-2009 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA.				
24	SURIMI SABOR CANGREJO, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 20 A 24 BARRITAS DE 1 A 1.13 KG POR CAJA. BARRITAS DE MÚSCULO DE PESCADO CON SABOR A CANGREJO CADUCIDAD: MÍNIMO 45 DIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: BLANCO EN SU INTERIOR Y NARANJA EN EL EXTERIOR, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, SIN ESPINAS, QUE NO EXISTA DESCOMPOSICIÓN O CAMBIOS DE COLOR, TEMPERATURA: -18 °C, CONGELADO INDIVIDUALMENTE.	PAQUETE			
25	CREMA ESPESA ÁCIDA: SUSTANCIA GRASA QUE SE OBTIENE DE LA LECHE ENTERA PASTEURIZADA, PRESENTACIÓN BOTE DE 900 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	BOTE			
26	CREMA PARA BATIR: CREMA ELABORADA A BASE DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, PRESENTACIÓN DE 980 ML CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	BOTE			
27	MEDIA CREMA: CREMA DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, HOMOGENEIZADA, DE SABOR NEUTRO, PRESENTACIÓN LATA DE 225 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	LATA			
28	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE: QUESO TIPO PETIT SUISSE, PRESENTACIÓN VASO DE 42 GR CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	VASO			
29	HELADO PRESENTACIÓN BOTE DE 1 LITRO: SABORES SURTIDOS: CHOCOLATE, VAINILLA, FRESA, NAPOLITANO Y NUEZ. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES, TEMPERATURA MENOR A -18° C. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	BOTE			
30	MANTEQUILLA SIN SAL, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES	PAQUETE			
31	QUESO AMARILLO EN REBANADAS, PRESENTACIÓN CAJA C/100 PIEZAS (APROX: 1.8 KG) CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	CAJA			
32	QUESO AMARILLO LÍQUIDO PARA NACHOS, PRESENTACIÓN FRASCO DE 4 KILOS CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	FRASCO			
33	QUESO AÑEJO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	PAQUETE			



34	QUESO CREMA, PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	CAJA				
35	QUESO MANCHEGO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 800 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DE COLOR BLANCO O AMARILLO TENUE, SEGÚN BATIDO Y CONCENTRACIÓN DE GRASAS, CONSISTENCIA SÓLIDA Y OLOR AGRADABLE. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	PAQUETE				
36	QUESO OAXACA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	PAQUETE				
37	QUESO PANELA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	PAQUETE				
38	QUESO PANELA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GR. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	PAQUETE				
39	QUESO PARMESANO, PRESENTACIÓN FRASCO CON 227 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA	FRASCO				
40	ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO, PRESENTACIÓN FRASCO DE 120 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO- DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.	FRASCO				
41	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO, POR ESTAR ELABORADO CON LECHE APORTA CALCIO Y PROTEÍNA, CONSISTENCIA LIQUIDA, CONTIENE LACTOBACILLUS, QUE NO EXISTA DESARROLLO DE HONGOS, TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN 4°C, SABOR INDISTINTO. PRESENTACIÓN FRASCO DE 80 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y	FRASCO				



	PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.					
42	YOGURT INDIVIDUAL BEBIBLE, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 220 G.CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.	BOTELLA				
43	YOGURT INDIVIDUAL CREMOSO, PRESENTACIÓN VASO DE 125 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA	VASO				
44	YOGURT, PRESENTACIÓN BOTE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.	BOTE				
45	CHORIZO POR KILO. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CUBIERTA DE GRASA BLANCA, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	KILO				
46	JAMÓN DE PAVO EN REBANADAS, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	PAQUETE				
47	LONGANIZA POR KILO. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CUBIERTA DE GRASA BLANCA, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	KILO				
48	SALCHICHA DE PAVO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 2.1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES ELABORADO CON CARNE DE MUSLO DE PAVO. VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: QUE CONTENGA EXHIBIDO EL PORCENTAJE DE PROTEÍNA 9.8%, DE ALMIDÓN 7.7% DE PROTEÍNA DE SOYA 2. VERIFICAR Estrictamente las ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS, COLOR,	PAQUETE				



	OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS, TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME SIN LLEGAR A ESTAR APELMAZADO. EN PRESENTACIÓN PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG CON EMPAQUE INTEGRO, DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL) DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.				
49	PEPPERONI REBANADO, PRESENTACIÓN EMPAQUE CON 500 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	EMPAQUE			
50	PEPPERONI REBANADO, PRESENTACIÓN EMPAQUE CON 2 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	EMPAQUE			
51	MEZCLA DE QUESOS PARA PIZZA, QUESO MOZZARELLA, QUESO PARMESANO, QUESO ROMANO, QUESO PROVOLONE. HECHOS CON LECHE ENTERA DE VACA Y DESCREMADA. PRESENTACIÓN DE BOLSA DE 5 KILOS, CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS	BOLSA			



ANEXO 3

INSUMOS ALIMENTARIOS DE ABARROTES

No. DE PRODUCTO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	Aceite vegetal comestible: elaborado a base de canola, 1g de grasa saturada, presentación envasado en botella PET de 840 a 946 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro. Debera cumplir con la norma: NMX-F-475-SCFI-2011 alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA				
2	Aceite vegetal comestible de soya: elaborado a base de soya, presentación envasado en botella PET de 850 a 946 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-252-SCFI-2011 alimentos-aceite comestible puro de soya-especificaciones. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro. Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA				
3	Aceite de olivo: elaborado a base de aceituna, bote de 946 ml a 1 L. El bote deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color verdoso. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-109-SCFI-2006 Alimentos-aceite de oliva-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE				
4	Aceituna verde sin hueso: presentación frasco de 820 a 935 gr. El frasco no deberá estar roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO				
5	Aderezo para ensalada, envasada en botella con presentación de 237 a 250 ml sabores: ranch, italiana, César y mil islas. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA				
6	Agua natural embotellada: envasada en botella PET de 500 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras, caja con 24 piezas. Deberá cumplir con la norma: NOM-201-SSA1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA				
7	Agua mineral, en presentación de botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA				
8	Ajonjolí: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
9	Ajonjolí negro: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
10	Alberjón entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
11	Albahaca seca, limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, frasco de 22 a 24 g. El frasco no deberá estar roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO				
12	Alegría (dulce de amaranto), dulce típico elaborado a base de amaranto y miel, presentación empaque individual de 20 g en bolsa de celofán. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA				



13	Alimento en polvo fortificado para preparar una bebida sabor chocolate, deberá contener al menos el 18% de sólidos de cacao, bote de 1.9 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE				
14	Almendra natural entera con cascara: limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
15	Almendra natural fileteada: sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
16	Alubia: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
17	Amaranto: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg., deberá cumplir con la norma: NMX FF-114-SCFI-2009 Grano de amaranto (Amaranthus spp.) para uso y consumo humano-especificaciones y métodos de ensayo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
18	Anís en semilla: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
19	Arándano deshidratado: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
20	Ate de membrillo, envasado en lata de 700 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA				
21	Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata empacado al vacío y cerrado hermético con 295 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA				
22	Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata empacado al vacío y cerrado hermético con 1,800 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA				
23	Avena en hojuela entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-289-NORMEX-2008 alimentos-hojuela de avena-especificaciones y metodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
24	Azúcar estándar granulada, bulto con 50 kg, empacada en sacos de polipropileno para envasado a granel, deberá cumplir con la norma: NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BULTO				
25	Azúcar blanca refinada, bulto con 50 kg, empacada en saco de polipropileno para envasado a granel. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-003-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar refinada-especificaciones. Caducidad: mínimo 90 días naturales	BULTO				
26	Azúcar blanca refinada, empacada en bolsa de polipropileno de 2 kg. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-003-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar refinada-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA				
27	Azúcar morena granulada, bolsa de 2 kg, envasada en empaque comercial. deberá cumplir con la norma: NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA				
28	Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 1 L. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja	CAJA				



	con 12 piezas de 1 litro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.				
29	Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 250 ml. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 27 piezas de 250 ml. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
30	Bicarbonato de sodio para cocina: limpio, sin materia extraña, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg, de primera calidad. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
31	Bolis, tipo de helado elaborado a partir de jugos de frutas naturales o de una solución azucarada con colorantes y saborizantes artificiales, envasada en bolsa de plástico cerrada de 200 ml, sabores surtidos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA			
32	Cacahuete natural pelado entero: limpio, sin cáscara, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.	KILO			
33	Café de grano tostado, envasado en empaque comercial, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
34	Café soluble descafeinado, frasco de 225 gr. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
35	Cajeta quemada con leche de cabra, 50% menos de azúcar, envasado en botella de 660 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
36	Caldo de pollo granulado, frasco con 3.5 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
37	Camarón seco sin cabeza: color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no deberá oler a amoníaco, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
38	Canela en rama: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
39	Canela molida: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, bote de 400 gr. El bote deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE			
40	Cardamomo molido, frasco de 68 a 80 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
41	Cereal infantil 3ra etapa, sabores: trigo con manzana o trigo con miel o avena, presentación en bolsa de 300 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA			
42	Cereal aritos de colores, elaborados a base de maíz, trigo y avena, envasado en caja de 410 g. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
43	Cereal hojuela de maíz azucarada, envasada en caja de 5 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
44	Cereal hojuela de maíz sabor chocolate, envasada en caja de 5 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o	CAJA			



	semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.				
45	Cerezas con tallo en almíbar, bote con 4 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE			
46	Chía: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
47	Chicharo, lata de 200 a 220 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA			
48	Chipotles adobados, lata de 210 a 220 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA			
49	Chipotles adobados, lata con 2.8 kg, la lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA			
50	Chile ancho seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
51	Chile pasilla: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
52	Chile cascabel seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
53	Chile chipotle seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
54	Chile de árbol seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
55	Chile en polvo o salsa en polvo con limón, mezcla de chiles principalmente piquín, botella de 400 gr. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
56	Chile en polvo seco: mezcla de chiles principalmente piquín, limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
57	Chile guajillo seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
58	Chile serrano seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
59	Chocolate de mesa, barra de chocolate en tableta elaborada a base de cacao, azúcar y canela, empaquetada en caja con 6 tabletas, caja de 540g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
60	Chocolate en moneda para panadería, elaborado a base de cacao, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
61	Chocolate líquido, jarabe sabor chocolate elaborado a base de jarabe de maíz de alta fructosa, botella de 589 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
62	Ciruela pasa natural sin hueso: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
63	Clavo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
64	Coco rallado seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
65	Colorante amarillo huevo, bote de 1 kg; el bote deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTE			



66	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color rojo. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
67	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color amarillo. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
68	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color verde. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
69	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color negro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
70	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color rosa. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
71	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color morado. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
72	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color azul. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
73	Colorante en gel amarillo huevo, presentación botella de 250 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
74	Colorante en gel rojo navidad, presentación botella de 250 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
75	Comino entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA			
76	Concentrado para agua fresca, envasado en botella de 1 litro, sabores horchata, jamaica o tamarindo. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
77	Crema de avellanas con chocolate, elaborada a base de avellana con cacao, envasada en frasco de 350 g. El frasco deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
78	Cúrcuma: limpio, frasco de 77 g. El frasco deberá estar libre de suciedad y no estrellado y roto. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
79	Desinfectante para verduras, microbicida y desinfectante de usos múltiples, principalmente carnes, verduras y utensilios de cocina, envasado en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
80	Elote en grano, lata de 410 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA			
81	Esencia de vainilla, envasada en galón de 4 litros. El envase deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	GALÓN			
82	Esencia de vainilla, envasada en botella de 1 litro. El envase deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
83	Fécula de maíz para atole sabor natural, caja con 750 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
84	Fécula de maíz para preparar atole sabores surtidos, envasado en sobre de 47 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA			
85	Frijol bayo refritos, lata de 820 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA			
86	Frijol negro entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
87	Fruta en almíbar durazno en mitades, lata de 820 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA			
88	Fruta en almíbar piña en trozos, lata de 800 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA			



89	Galletas con relleno sabor chocolate, fresa y vainilla surtido, de forma rectangular, caja de 416 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA				
90	Galletas Mariás, galleta redonda elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en caja de 850 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA				
91	Galleta para sopa bombitos o globitos, bolsa de 150 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA				
92	Galleta salada rectangular, elaboradas a base de harina de trigo, caja de 504 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA				
93	Garbanzo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
94	Grano de arroz largo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
95	Granola, alimento elaborado con nuez, avena, miel y frutas secas, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
96	Grenetina, bolsa de 1 kg, características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
97	Haba amarilla seca entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	KILO				
98	Harina de maíz, elaborada a base de maíz nixtamalizado, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, envasado en bolsa de papel de 1 kg totalmente sellada. Deberá cumplir con la norma: NOM-F46-S 1980, Harina de maíz nixtamalizado. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	KILO				
99	Harina de trigo, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, empaquetado en bolsa de papel de 1 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	KILO				
100	Harina de trigo, alta proteína para elaboración de pan, adicionada con Ácido Fólico, Zinc y Hierro, bulto de 44 kilos. Deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	BULTOS				



101	Harina preparada para hot-cakes, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos bolsa de 800 a 850 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA				
102	Hielo en cubos, bolsa con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOLSA				
103	Hierbas finas, frasco de 28 a 30 g, el frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO				
104	Huevo blanco, cono de 30 pza. Cascarán limpio de color blanco, íntegro. Deberá cumplir con la norma: NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Caducidad: Mínimo 30 días naturales.	CONO				
105	Huevo blanco caja C/22 kg. Cascarán limpio de color blanco, íntegro, con sello de la empresa en cada caja sellada, presentación cono con 30 piezas, caja con 22 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Caducidad: Mínimo 30 días naturales.	CAJA				
106	Higo curtido para rosca, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO				
107	Jamaica, flor limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
108	Jugo sazonador, botella de 800 ml. La botella deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA				
109	Laurel seco, bote de 100 g. El bote deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE				
110	Leche deslactosada y descremada, empaque tetra pack de 1 litro. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Información nutricional; 8 g de proteína, menos de 5g de grasa saturada, 12 g de hidratos de carbono, 300 mg de calcio y 12 g de azúcar por porción de 250 ml. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA				
111	Leche evaporada envasada en lata de 360 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Información nutricional; 17 g de proteína, 25 g de hidratos de carbono y 19 g de grasa por 250 ml. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA				
112	Leche evaporada en polvo entera Bolsa de 460 gr, parcialmente descremada de vaca, fosfato hidrogenado disódico, carragenina, vitamina A y vitamina D. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo de 30 días naturales.	BOLSA				
113	Leche condensada, lata de 375 a 380 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Info. nutricional: 2.3 g de proteína, 1.2 g de grasa y 17.7 g de hidratos de carbono por porción de 30 g. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas,	LATA				



	información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.				
114	Leche en polvo entera, adicionada con Hierro, Zinc y Vitaminas A,D,y C, elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, bote de 2.3 kg. El bote deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma:NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE			
115	Leche semidescremada, empaque tetra pack de 1 litro, la caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 piezas. Información nutricional: 8 g de proteína, menos de 5g de grasa saturada, 12 g de hidratos de carbono, de 250 a 300 g de calcio y 12 g de azúcar por porción de 250 ml. Debera cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
116	Lenteja entera y limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
117	Levadura fresca, elaborada a base de levadura natural y aceites comestibles. Caja con 9 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
118	Levadura fresca, elaborada a base de levadura natural y aceites comestibles. Caja con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	CAJA			
119	Levadura instantánea seca, para panificación. Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caja con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
120	Limonada mineralizada, botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
121	Maíz palomero, granos para hacer palomitas de maíz, limpios, sin signos de plaga, libres de fauna nociva, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
122	Maíz pozolero precocido, lata de 3 a 3.3 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	LATA			
123	Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para cocinar, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	KILO			
124	Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para cocinar, envasada en bote de plástico de 18 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTE			
125	Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de catón, caja de 24 kg. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	CAJA			
126	Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de catón, presentación de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE			
127	Masa hojaldre en láminas, presentación de 2 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE			
128	Margarina pasteurizada sin sal, elaborada a base de grasas y aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, azúcares, mono dicliceridos de ácidos grasos, letina de soya, sal yodatada, saborizante artificial, benzoato de sodio, ácido cítrico y colorante natural, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
129	Margarina azul danés pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodatada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1%) sabor idéntico al natural y	CAJA			



	natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteína de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.				
130	Margarina roja pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1%) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteína de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
131	Mayonesa con jugo de limón, frasco de 3.35 a 3.4 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Info. nutricional; grasa por porción de (15g), 12g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
132	Mermelada de fresa, frasco de 980 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
133	Mermelada de fresa o piña molida para rellenos en procesos de panificación, resistente al horneado, envasada en cubeta de 23 kg Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CUBETA			
134	Mermelada de fresa o piña molida para rellenos en procesos de panificación, resistente al horneado, Presentación de 1 kg Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
135	Miel de abeja frasco de 500 ml. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Info. nutricional; 16 g de hidratos de carbono, por porción de 20 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
136	Miel maple, botella de 500 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Información nutricional; tamaño de la porción 15g. azúcares 11g, sodio 12 mg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
137	Mostaza en salsa elaborada con especias y condimentos para dar sabor, frasco con 3.7 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	FRASCO			
138	Naranjada mineralizada, botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	BOTELLA			
139	Nuez de castilla pelada: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
140	Nuez en mitades: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
141	Nuez entera: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
142	Orégano entero seco: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
143	Palanqueta, dulce típico elaborado con cacahuete y miel, empaque individual de 20g en bolsa de celofán. Características físicas: no tener desmoronamiento ni quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA			
144	Pan baguette, bolsa con 4 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.	BOLSA			
145	Pan de caja blanco o integral: pan de harina de trigo en paquete de 640 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongo. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	PAQUETE			
146	Pan molido en paquete de 5 kilos. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PAQUETE			
147	Pan para cemita, pan salado crujiente, grande y decorado con ajonjolí en la tapa, elaborado a base de	PIEZA			



	harina de trigo, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.				
148	Pan para hamburguesa, elaborado a base de harina de trigo, empaquetado en bolsa de polipropileno con 8 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	PAQUETE			
149	Pan para hot dog, elaborado a base de harina de trigo, empaquetado en bolsa de polipropileno con 8 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	PAQUETE			
150	Pan torta de agua o manteca, elaborada a base de harina de trigo, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.	PIEZA			
151	Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 g. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	PAQUETE			
152	Papas a la francesa congeladas, envasada en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
153	Pasas naturales: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
154	Pasta de Achiote condimento, caja de 110 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y sin humedad. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
155	Pasta de mole poblano de primera calidad, en bolsa de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO			
156	Pasta para sopa surtida, de sémola de trigo duro adicionada con vitaminas y hierro, elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en bolsa de 200 g, caja con 20 bolsas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	CAJA			
157	Picaditas elaboradas a base de masa de maíz fresca de forma circular, con un grosor mayor que una tortilla convencional, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales	PIEZA			
158	Piloncillo: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas empacadas en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO			
159	Pimienta negra molida, envasada en frasco de 520 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO			
160	Polvo para hornear, frasco con 220 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO			
161	Polvo para preparar flan, empaque en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO			
162	Polvo para preparar gelatina de agua de diversos sabores, empaque en bolsa de 120 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA			
163	Polvo para preparar gelatina de leche de diversos sabores, empaque en bolsa de 120g. Info. Nutricional; Tamaño de la porción 130g preparada, de las cuales aportan: proteínas 2.5g, Grasas 0g, Carbohidratos 11.5g. Sodio 13g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA			



164	Pulpa de tamarindo, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO				
165	Puré de papa en hojuela, envasado en bolsa de 2.26 kg. Info. Nutricional; Tamaño de la porción 110g preparada, contiene, Proteínas 2.6g, Grasa 2.3g, Carbohidratos 12.8g. Sodio 343mg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA				
166	Puré de tomate, envasado en lata de 3 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	LATA				
167	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, envasado en lata de 2.8 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 60 días naturales	LATA				
168	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, envasado en lata de 800 gr. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 60 días naturales	LATA				
169	Refresco envasado en lata de 355 ml, varios sabores. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	LATA				
170	Refresco sabor sangría, botella de 2 litros. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
171	Sal con ajo en polvo, frasco de 1.03 a 1.107 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO				
172	Salsa de chile chipotle para taco árabe, envasado en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
173	Salsa tipo chamoy, envasado en botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
174	Salsa de soya, elaborada a base de soya, trigo, sal y agua, envasada en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
175	Salsa de tomate tipo cátsup, envasado en botella de 970 a 1.07kg. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
176	Salsa picante para botanas, envasada en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad no rota o estrellada. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
177	Salsa tipo inglesa, envasada en botella de 980 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
178	Sal yodada y fluorada de mesa, envasada en bolsa de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Deberá cumplir con la norma: NOM-040-SSA1-1993 Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorada. Especificaciones sanitarias.	KILO				
179	Salvado de trigo para panadería, bulto con 18 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BULTO				
180	Soya texturizada, no polvo, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO				
181	Sustituto de azúcar granulada, bolsa de 550 g. Info. nutricional; Contiene menos de 1g. de Carbohidratos y menos de 5 calorías por porción. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA				
182	Tapioca, frasco de 500g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO				



183	Tlacooyo, tortilla gruesa ovalada y larga elaborada a base de masa de maíz fresca, relleno de frijol, haba o alberjón, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 3 días naturales	PIEZA				
184	Tomillo seco, presentación bote de 1 kg. El bote deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTE				
185	Tortillas de harina de trigo en bolsa de 12 piezas. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA				
186	Tostadas horneadas, tostadas de maíz en paquete de 240 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PAQUETE				
187	Tostadas onduladas caseras: tostadas de maíz en paquete de 324 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PAQUETE				
188	Totopo para chilaquili, tortilla frita cortada en forma de triángulos, empaquetado en bolsa de celofán de 300 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA				
189	Totopo para sopa azteca, tortilla frita cortada en tiritas, empaquetado en bolsa de celofán de 300 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA				
190	Totopo para nachos, tortilla frita de maíz de forma redonda, empaquetado en caja con 3 bolsas de 1 kg cada una. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	CAJA				
191	Vinagre blanco, envasado en botella de 1 litros. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
192	Agua de azahar, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: Infusión de pelados de flor de naranjo amargo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
193	Esencia de mantequilla oleosa, botella 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: articulo para uso de panaderías, por los altos volúmenes de producción, para un alto rendimiento de materia prima y gran sabor a la misma, aditivos muy útil para todo tipo de postre horneable, galletas, pan, bizcochos, etc., ya que su composición es en base de aceite, por lo cual resiste perfectamente el horneado sin que se evapore el sabor y aroma. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA				
194	Esencia de naranja, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: Esencia saborizante naranja de un litro, proporciona	BOTELLA				



	sabor y aroma, aditivo para alimentos 100% comestible. Caducidad: Mínimo 90 días naturales				
195	Esencia de nuez, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Para alimentos 100% comestible. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOTELLA			
196	Galletas en forma de barrita con relleno de (fresa, piña) de 67g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el productos no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA			
197	Pastelito de relleno de crema y mermelada de fresa, cobertura de chocolate y espolvoreado con chispas de chocolate de 50g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA			
198	Galletas tipo sándwich forma cuadrada combinado de 36g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA			
199	Pastelitos empaquetados sabor a chocolate rellenos de crema forma redonda de 80g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA			
200	Galletas tipo polvorón sabor naranja 74g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA			
201	Granillo de colores, presentación bolsa de 1 kg. Características: Pequeños cilindros de colores, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados. Producto 100 % horneable, conservando sus características de color y brillo después del horneado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO			
202	Granillo de chocolate, presentación bolsa de 1 kg. Características: Pequeños cilindros de color café oscuro y sabor a chocolate, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados. Producto 100 % horneable, conservando sus características de color y brillo después del horneado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO			
203	Mejorador para dulce y bollería, presentación, caja 20 paquetes por 440g (8.8 kg). Características: aditivo que brinda suavidad para pan dulce, excelente volumen, sabor aroma y textura, mejor color de corteza, miga mas blanca y uniforme. En proceso de mayor fuerza a la harina, tolerancia, al almacenado y fermentación; mayor absorción de agua y rendimiento. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	CAJA			
204	Cacao en polvo, presentación bolsa de 1kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-186-SSA1/SCFI-2013 Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO			
205	Leche saborizada (chocolate, vainilla, fresa) 240ml. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	PIEZA			
206	Pasta de harina para chicharrines surtida por kilo a granel. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO			



207	Galleta tipo sándwich redonda de vainilla y chocolate con relleno cremoso, de 44g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA				
208	Chile morita seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO				
209	Chile mulato seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO				
210	Paprika, frasco de 56.7 gr. El frasco deberá estar libre de suciedad y no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	FRASCO				
211	Pulpa de fruta, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la fruta madura, envasado en bote de 1 litro. Sabor guanábana y maracuyá. Características físicas: apariencia fresca, líquido, de color homogéneo, libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	LITRO				
212	Pasta para lasagna de sémola de trigo duro adicionada con vitaminas y hierro, elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en bolsa de 500 g, caja con 12 bolsas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	CAJA				
213	Panque con pasas y/o nuez de 255 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA				
214	Roles de canela con pasas de 365 g, empaque con 6 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA				
215	Chispas de chocolate horneables, presentación de 500g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	PIEZA				
216	Fondant blanco, presentación de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	KILO				
217	Cobertura de chocolate blanco en forma de moneda, presentación bolsa de 500 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA				
218	Crema para Batir Topping, 100 % Vegetal, envase tetra pack, presentación 1 litro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	ENVASE				
219	Azúcar glass, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	BOLSA				
220	Linaza molida, envasado en bolsa de 1 k. sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 30 días naturales	BOLSA				
221	Malta para pan, mezcla de salvado, germen y derivados lácteos, en presentación de 1 kg. Libre de suciedad, humedad. Caducidad: Mínimo 30 días naturales	KILO				
222	Cereal Extrudado (palitos) a base de salvado de trigo y azúcar, fortificado con vitaminas y hierro, Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 30 días naturales. Bolsa de 1 kg	BOLSA				
223	Tableta de chocolate amargo 70% cacao, para repostería, presentación de 1 k. Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	KILO				
224	Crema pastelera en maga, sabor vainilla, presentación de 1 kg. consistencia cremosa y firme que puede emplearse como decoración o relleno en frío u horneado.	KILO				
225	Cobertura de chocolate oscuro con 70% cacao, presentación de kilo, caducidad minima de 90 días	KILO				
226	Panko o pan rayado japones, presentación bolsa de un kilo, caducidad minima de 90 días	BOLSA				
227	Diamantina comestible, para repostería, presentación frasco de 7 grs. Colores, morado, rosa, dorado, verde pasto, azul, plata, blanco, rojo navidad, caducidad minima de 90 días	FRASCO				



228	Sprinkles, confeti de colores comestible para repostería, tamaño chico , presentación paquete de 400 grs, caducidad minima de 90 días	PAQUETE				
229	Perlas comestibles para repostería de 8mm, bolsa resellable de 300 grs, colores, rosa pastel, azul cielo, blanco, plateado, dorado, caducidad minima de 90 días	BOLSA				
230	Azúcar mascabado, presentación bolsa de 500 grs., caducidad minima de 90 días	BOLSA				
231	Royal ising o glaseado real sabor vainilla, presentación bolsa de 500 grs., caducidad minima de 90 días	BOLSA				





ANEXO 4

INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS

No. DE PRODUCTO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	VARIEDAD	PRESENTACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	CANA DE AZUCAR.- Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.	KILO				
2	COCO.-Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco, color blanco por dentro, tamaño regular, peso aproximado de 1 kilo a 1.100 kilo gramo y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año.	PIEZA				
3	CIRUELA SANTA ROSA.- Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.	KILO				
4	DURAZNO AMARILLO.- Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.	KILO				
5	FRESA.- Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.	KILO				
6	GRANADA.- Características: Apariencia fresca, de color rojo, tamaño estándar, limpia, libre de magulladuras, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Julio a Septiembre.	KILO				
7	GUANÁBANA.- Características: Cáscara delgada de apariencia fresca, color verde oscuro, relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, deberá sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO				
8	GUAYABA EXTRA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, deberá sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO				
9	JÍCAMA.-Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas café y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.	KILO				
10	KIWÍ.- Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	KILO				
11	LIMON CON SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.	KILO				
12	LIMON SIN SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.	KILO				
13	MANDARINA.- Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas,	KILO				



	sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre.				
14	MANGO MANILA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.	KILO			
15	MANGO PETACÓN.- Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.	KILO			
16	MANZANA CRIOLLA O PANOCHERA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo rallado, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Septiembre.	KILO			
17	MANZANA GOLDEN.- Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO			
18	MANZANA RED DELICIOUS.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO			
19	MANZANA ROJA.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	KILO			
20	MELON CANTALOUPE.- Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO			
21	MELON VALENCIANO.- Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO			
22	NARANJA PARA JUGO.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO			
23	PAPAYA MARADOL.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO			
24	PEPINO.-Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas cafés y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO			
25	PERA AMERICANA.- Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	KILO			
26	PERA DE LECHE .- Características: Apariencia fresca, de color café, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada de Agosto a Septiembre.	KILO			
27	PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin	KILO			



	cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.				
28	PLATANO DOMINICO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.	KILO			
29	PLÁTANO MACHO.- Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO			
30	PLATANO TABASCO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Todo el año.	KILO			
31	SANDÍA GRANDE.- Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.	KILO			
32	TAMARINDO.- Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	KILO			
33	TEJOCOTE.- Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Octubre a Diciembre.	KILO			
34	TUNAS.- Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Julio a Septiembre.	KILO			
35	UVA SIN SEMILLA.- Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.	KILO			
36	MORA.- Características: aroma intenso y característico de la mora madura y sana, color intenso y homogéneo, apariencia uniforme, libre de materiales extraños, partículas oscuras propia de la mora, libre de magulladuras, temporada: mayo a septiembre.	KILO			
37	FRAMBUESA.- Características: de forma redonda, pequeña y cónica, piel de texturada aterciopelada, de color maduro rojo intenso, sabor agrídulce, libre de magulladuras, sin presentar manchas ni picaduras de insectos. Temporada: Marzo a diciembre.	KILO			
38	BLUEBERRIES.- Características: Fruto de color azul tipo baya, carnosa, jugosa, forma redondeada, tamaño pequeño, color oscuro, sabor agrídulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Octubre a abril.	KILO			
39	DURAZNO MELOCOTÓN.- Características: Piel aterciopelada, color rojo amarillento con pulpa amarillenta, de peso de 100 a 250g sabor dulce textura carnosa, jugosa, consistencia firme. Temporada: Junio a octubre.	KILO			
40	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO			
41	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura deberá ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	KILO			
42	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	KILO			
43	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO			



44	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	KILO				
45	BERENJENA: Características: color morado, olor aromático, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO				
46	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO				
47	BROCOLI: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO				
48	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO				
49	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO				
50	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO				
51	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO				
52	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO				
53	CEBOLLIN PASTO: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO				
54	CHAMPINON: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO				
55	CHAYOTE: Características: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.	KILO				
56	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO				
57	CHILE JALAPENO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO				
58	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO				
59	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	KILO				
60	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO				
61	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni	KILO				



	manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.				
62	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color deberá corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. Tamaño aproximado de 20 a 25 centímetros	KILO			
63	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. Tamaño aproximado de 25 a 30 centímetros	KILO			
64	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	KILO			
65	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deberán sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	KILO			
66	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deberán sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	KILO			
67	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	KILO			
68	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO			
69	FLOR DE CALABAZA.- Características: la flor deberá estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos o gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO			
70	GERMINADO DE ALFALFA.- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO			
71	HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO			
72	JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO			
73	JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO			
74	LAUREL.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.	KILO			
75	LECHUGA ITALIANA.- Características: Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO			
76	LECHUGA ROMANA.- Características: Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	KILO			
77	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y	KILO			



	los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.					
78	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO				
79	NOPAL.- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos	KILO				
80	ORÉGANO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO				
81	PAPA BLANCA.- Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	KILO				
82	PAPA CAMBRAY.- Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.	KILO				
83	PEREJIL LISO.- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO				
84	PIMIENTO MORRON AMARILLO.- Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO				
85	PIMIENTO MORRON ROJO.- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO				
86	PIMIENTO MORRON VERDE.- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO				
87	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO				
88	PORO.- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO				
89	RABANO CAMBRAY.- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO				
90	ROMERO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	KILO				
91	SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO				
92	TÉ LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	KILO				
93	TOMATE VERDE.- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	KILO				



94	TOMILLO.- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO				
95	VERDOLAGAS.- Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO				
96	ZANAHORIA.- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO				
97	LECHUGA MORADA.- Características: Pieza de 400 gramos a 500 gramos, aspecto fresco, hojas abierta, punta redonda frescas de color verde y morada, consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA				
98	GERMEN DE SOYA.- Características, fresca, crijiante de color verde brillante, olor aromática, libre de picaduras de insectos, sin residuo de tierra y sin mohos	KILO				



ANEXO 5

INSUMOS ALIMENTARIOS DE TORTILLAS

No. DE PRODUCTO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN
1	TORTILLA DE MAÍZ Características: de color amarillo, de apariencia suave , consistencia blanda, no deberá presentar olor desagradable, libre de insectos y sin residuos ni olote Tamaño de 14 centímetros de diámetro. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.	KILOGRAMO		



ANEXO 6

LUGARES Y HORARIOS DE ENTREGA

CASAS DE ASISTENCIA				
ÁREA	NOMBRE DEL RESPONSABLE	DOMICILIO DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN	HORARIOS DE ATENCIÓN	TELÉFONO DE LA UNIDAD RESPONSABLE
Casa del Adolescente	C. Adriana Velázquez Moreira	Km. 4.5 Carretera Federal Atlixco No. 4405, Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	2481024181
	Nutrióloga de Casa del Adolescente		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa de Ángeles	C. Marisol Vazquez Cuecuecha	Antiguo camino Santa Clara Ocoyucan No. 11, Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	2461155961
	Nutrióloga de Casa de Ángeles		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa de la Niñez Poblana	C. José Julio Ahuatzi López.	Carretera Federal Puebla Atlixco no 4505, Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	2463334594
	Nutriólogo de Casa de la Niñez Poblana		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa de la Niñez Tehuacán	C. Shanery Vanessa Bustamante Sánchez	AV. Cultural S/N Fraccionamiento Cultural, Tehuacán, Puebla	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	2225101357
	Coordinadora de Casa de la Niñez Tehuacán		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Albergue Psiquiatrico Infantil	C. Irma Galeana Alonso	Antiguo camino Santa Clara Ocoyucan No. 11, Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	2225819313



	Nutrióloga de Albergue Psiquiatrico Infantil		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa de Niñas, Niños y Adolescentes Migrantes No acompañados	C. Elva García Rosas	Privada 1era. Central No. 619, Col. Molinos de San Francisco, Puebla, pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	2223739040
	Encargada de la Casa de Niñas, Niños y Adolescentes Migrantes		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Albergue de Niñas, Niños y Adolescentes Migrantes Acompañados	C. Adanari Neri Ibarra	Calle 11 Oriente #4 Colonia Centro, Puebla, Puebla	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	2227918011
	Nutrióloga del Albergue de Niñas, Niños y Adolescentes Migrantes Acompañados		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa del Abue Cocina	C. Arjuna Hari Dasa Chávez López	AV. 11 Norte No. 1810 Col. El Tamborcito, Puebla, Pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	222 2 42 29 09
	Chef de Cocina Casa del Abue		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa del Abue Panadería	C. Alberto Portugal Titla	AV. 11 Norte No. 1810 Col. El Tamborcito, Puebla, Pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	222 2 42 29 09
Dirección de Fortalecimiento Institucional	C. Yesica de la Rosa Zambrano	Calle 4 Oriente No 806, Col. Centro, Puebla, Puebla.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs.	2227141017



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-013-001/2024
ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS
ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE PUEBLA



ANEXO

PARTIDAS

41 A 113



ANEXO 2

Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción	Marca y/ o Nombre del distribuidor	País de procedencia
41	528	1056	BOLSA	Grano de arroz largo, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%		
42	666	1331	BOLSA	Fideo de cambray número 2, bolsa con 200 gramos con tolerancia de +/- 10%		
43	445	891	BOLSA	Pasta surtida, bolsa con 200 gramos con tolerancia de +/- 10%		
44	1182	2365	BOLSA	Spaghetti número 5, bolsa con 200 gramos con tolerancia de +/- 10%		
45	71	143	BOLSA	Lenteja, bolsa con 500 gramos con tolerancia de +/- 10%		
46	291	583	BOLSA	Frijol peruano, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%		
47	291	583	BOLSA	Frijol negro, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%		
48	110	220	BOLSA	Caldo de pollo granulado, bolsa con 800 gramos a 1 kilogramo.		
49	308	616	FRASCO	Mayonesa con jugo de limón, frasco con 725 a 790 gramos.		
50	71	143	FRASCO	Mostaza, frasco con 210 a 255 gramos.		
51	693	1386	BOTELLA	Bebida con jugo de uva, botella de 3 litros con tolerancia de +/- 10%		
52	1017	2035	BOTELLA	Aceite vegetal comestible, botella con un litro con tolerancia de +/- 10%		
53	38	77	FRASCO	Aceite de olivo, frasco con 750 a 1000 mililitros		
54	247	495	BOLSA	Sal yodada y fluorada de mesa, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%		
55	34	69	FRASCO	Sal con ajo, frasco con 115 a 157 gramos.		
56	165	330	PAQUETE	Harina de trigo, paquete con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%		
57	66	132	CAJA	Fécula de maíz para atole sabor natural, caja con 750 gramos con tolerancia de +/- 10%		
58	610	1221	FRASCO	Café puro soluble, frasco con 100 gramos con tolerancia de +/- 10%		
59	302	605	CAJA	Te o infusión de manzanilla, caja con 23 a 25 sobres.		
60	225	451	LATA	Leche parcialmente descremada y condensada azucarada, lata con 350 a 397 mililitros.		
61	60	121	BOTE	Alimento en polvo fortificado para preparar una bebida sabor chocolate, bote con 800 gramos con tolerancia de +/- 10%		
62	209	418	LATA	Chipotles adobados, lata con 200 a 220 gramos.		
63	220	440	LATA	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, lata con 200 a 220 gramos.		
64	181	363	BOTELLA	Salsa de tomate tipo catsup, botella con 340 a 397 gramos.		
65	18	36	BOTELLA	Salsa tipo inglesa, botella con 980 mililitros con tolerancia de +/- 10%.		
66	885	1771	BOTELLA	Vinagre blanco, botella con 1 a 1.10 litros.		
67	22	44	BOLSA	Canela en rama, bolsa con 1 kilogramo o a granel primera calidad, con tolerancia de +/- 10%		
68	12	24	FRASCO	Pimienta blanca molida, frasco con 65 a 75 gramos.		
69	12	24	FRASCO	Pimienta negra molida, frasco con 58 a 65 gramos.		
70	363	726	BOLSA	Galleta para sopa tipo bizcochito ó bombitos, bolsa con 135 a 150 gramos.		
71	84	168	LATA	Ate de membrillo, lata con 700 gramos a 1 kilogramo.		
72	2	5	BOTELLA	Jerez para guisar botella con 750 mililitros a 1 litro.		
73	858	1716	BOTELLA	Bebida con jugo de manzana, botella de 3 litros con tolerancia de +/- 10%		



74	858	1716	BOTELLA	Bebida con jugo de naranja, botella de 3 litros con tolerancia de +/- 10%
75	148	297	FRASCO	Mermelada de fresa, frasco de 470 a 550 gramos.
76	165	330	LATA	Piña en rebanadas en almíbar, lata con 800 a 940 gramos.
77	88	176	BOTELLA	Miel de abeja, botella con 715 a 730 gramos.
78	5	11	BOTELLA	Vino blanco para guisar, botella con 750 mililitros a 1 litro.
79	38	77	PAQUETE	Cerillos, paquete con 10 cajitas con 50 piezas c/u.
80	27	55	CAJA	Palillo de mesa redondos con dos puntas, caja con 200 piezas con tolerancia de +/- 10%.
81	11	22	CAJA	Cereal alto en fibra de trigo alto en fibra adicionado con vitaminas y hierro, caja con 750 a 800 gramos.
82	434	869	BOLSA	Avena y sémola de trigo bolsa con 400 gramos con tolerancia de +/- 10%
83	137	275	CAJA	Cereal hojuela de maíz escarchadas con azúcar, caja con 490 a 570 gramos
84	60	121	BULTO	Azúcar standard, bulto con 50 kilogramos con tolerancia de +/- 10%
85	181	363	LATA	Mitades de durazno en almíbar, lata con 800 a 820 gramos.
86	23	47	BOTELLA	Salsa de soya clásica, botella con 290 a 500 mililitros
87	2222	4444	BOLSA	Polvo para preparar gelatina baja en calorías de diversos sabores: limón, fresa, cereza, uva, piña, durazno, de 4 a 5 sabores distintos al mes, bolsa con 20 a 25 gramos.
88	93	187	CAJA	Galleta maría, caja con 800 gramos a 1 kilogramo.
89	62	124	FRASCO	Cajeta de leche de cabra sabor vainilla, frasco con 660 a 680 gramos
90	44	88	BOLSA	Café en grano puro tostado y molido, bolsa con 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%
91	8	16	BOLSA	Canela molida bolsa con 1 kilogramo, con tolerancia de +/-10%
92	18	36	BOTELLA	Jugo sazoador, botella de 800 a 980 mililitros
93	176	352	LATA	Crema de champiñones, lata con 420 a 500 gramos.
94	220	440	LATA	Chiles jalapeños en escabeche, lata con 380 gramos con tolerancia de +/- 10%
95	39	79	FRASCO	Ablandador de carne, frasco con 125 a 157 gramos.
96	764	1529	BOLSA	Codo rayado número 4, bolsa con 200 gramos con tolerancia de +/- 10%
97	60	121	FRASCO	Alimento infantil colado de ciruela pasas segunda etapa, frasco con 100 a 113 gramos.
98	77	154	BOLSA	Leche descremada en polvo, bolsa resellable con 1400 a 1600 gramos.
99	44	88	BOLSA	Cereal seco para lactantes de avena, adicionado con vitaminas y minerales, bolsa con 270 a 300 gramos.
100	44	88	BOLSA	Cereal seco para lactantes de arroz, adicionado con vitaminas y minerales, bolsa con 270 a 300 gramos.
101	16	33	BOLSA	Amaranto, bolsa con 1 kilogramo, con tolerancia de +/- 10%
102	3058	6116	LATA	Atún aleta amarilla en agua, lata con 130 a 150 gramos.
103	220	440	BOLSA	Harina preparada para hot-cakes integral, bolsa con 900 gramos a 1 kilogramo
104	236	473	SOBRE	Fécula de maíz para atole sabor fresa, sobre de 43 a 50 gramos.
105	236	473	SOBRE	Fécula de maíz para atole sabor chocolate, cajeta ó nuez, sobre de 43 a 50 gramos.
106	192	385	SOBRE	Fécula de Maíz para atole sabor vainilla, sobre de 43 a 50 gramos.
107	2673	5346	BOLSA	Polvo para preparar gelatina de agua de diversos sabores: limón, fresa, cereza, uva,



				piña, durazno, de 4 a 5 sabores distintos al mes, bolsa con 120 gramos con tolerancia de +/- 10%	
108	148	297	BOLSA	Polvo para preparar gelatina de leche de diversos sabores: coco, chocolate, vainilla fresa, cajeta, bolsa con 350 gramos con tolerancia de +/- 10%	
109	847	1694	CAJA	Leche entera líquida caja de 1 litro con tolerancia de +/- 10%	
110	539	1078	BOTE	Leche entera en polvo, bote con 1560 gramos con tolerancia de +/- 10%	
111	93	187	CAJA	Cereal de maíz integral en hojuelas, fortificados, caja con 530 a 620 gramos.	
112	82	165	CAJA	Galleta salada redonda, caja con 800 gramos a 1 kilogramo.	
113	126	253	CAJA	Granos de arroz inflado con sabor chocolate, caja con 650 a 685 gramos.	



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-013-001/2024
ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS
ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE PUEBLA



ANEXOS

PARTIDA 114



ANEXO 2

ADQUISICIÓN DE CARNES ROJAS, BLANCAS, LÁCTEOS (QUESOS), EMBUTIDOS Y PESCADOS Y MARISCOS PARA EL CENTRO EXPOSITOR Y EX HACIENDA DE CHAUTLA

Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
1	Bistec de res, gramaje: 130 gramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
2	Bistec norteño de res, gramaje: 130 gramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
3	Bistec de cerdo, gramaje: 130 gramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
4	Bola de res, gramaje: 5 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
5	Cabeza de cerdo, gramaje: 3 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
6	Carne molida de res, gramaje: 2 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
7	Cecina de res, gramaje: 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
8	Chambarete de res sin hueso, gramaje: 165 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
9	Chicharrón de cerdo cascara, gramaje: 180 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
10	Chistorra gramaje: 300 a 500 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
11	Chorizo, gramaje: 2 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
12	Chuleta cerdo natural corte americano, gramaje: 180 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
13	Chuleta cerdo-ahumada, gramaje: 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia).	Kilogramo		
14	Costilla tipo carrillera, gramaje: 3 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin	Kilogramo		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
	hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)			
15	Falda de cerdo, gramaje: 2.5 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
16	Falda de res, gramaje: 500 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
17	Filete Corazón res (caña), gramaje: 2 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
18	Lomo caña de cerdo sin grasa, gramaje: 1.5 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
19	Lomo de cerdo, gramaje: 2.5 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
20	Milanesa de centro res, gramaje: 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
21	Milanesa de pierna cerdo, gramaje: 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
22	Milanesa de pollo, gramaje: 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
23	Molida de cerdo, gramaje: 2 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
24	Molida mixta gramaje: 2 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
25	Molida selecta de res gramaje: 2 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
26	Panza de res gramaje: 1 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
27	Pecho brisket (res) gramaje: 4.5 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
28	Pecho de cerdo gramaje: 3.5 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
29	Pechuga de pollo entera con hueso y piel gramaje: 1 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos	Kilogramo		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
	extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)			
30	Pierna de cerdo abierta sin hueso y sin grasa gramaje: 6 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
31	Pierna y muslo pollo mancuerna, gramaje: 250 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
32	Pulpa pierna cerdo trozo gramaje: en trozos de 5 cm. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
33	Retazo de res con hueso, gramaje: 180 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
34	Tocino ahumado y rebanado, gramaje: 20 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
35	Arachera marinada de res gramaje: 180 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 18 a 23 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
36	Molida de pollo gramaje: en empaques individuales de 2 kg con tolerancia del +/-5% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico amarillo, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
37	Pechuga de pollo entera sin hueso y sin piel en tiras gramaje: de 1 kilogramo con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
38	Arachera Marinada Calidad Angus, gramaje y medidas: 250 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 25 a 35 cm de largo y de entre 08 a 12 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
39	Costilla de Roast beef, gramaje y medidas: 250 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 20 a 25 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
40	Medallón de ternera gramaje: 200 grs con tolerancia de +/-15% medidas: diámetro de 8 a 9 cm y altura de 5 cm. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Limpio sin membrana, tamaño uniforme. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
41	Osobuco de ternera con hueso Gramaje: de 220 grs la pieza con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 6 a 8 cm de largo y 4 a 5 cm de ancho. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
42	Sobana de res, gramaje: 130 grs con tolerancia del +/-10% medidas: entre 18 a 23 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
43	Zancarrón de carnero gramaje: 250 grs con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
44	Tampiqueña, gramaje y medidas: 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
45	Cowboy choice angus, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
46	New York, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
47	Picaña, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
48	Rib Eye, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
49	Short Rib C/ Hueso, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
50	T-bone angus premium beef, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
51	Chuletón, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
52	Cabrería, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
53	Top Sirloin angus premium beef, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
54	T-bone angus, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
55	Carne Enchilada, gramaje: 130 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
56	Chamorro de cerdo, gramaje: 350 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
57	Chicharrón Prensado de cerdo, gramaje: de 250 grs con tolerancia del +/-25%. color: característico dorado, fresco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: firme y crujiente, sin pegajosidad al tacto, sin humedad. Sabor: característico, sin sabores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
58	Costilla de Cerdo EN TROZOS, gramaje: de 80 A 130 grs con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 10 A 12 cm y de largo de 8 cm a 10 cm, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
59	Espinazo de cerdo, gramaje: de 100 grs con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 05 a 08 cm y de largo 10 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
60	Tlailitos de cerdo, gramaje: de 250 grs con tolerancia del +/-25%. color: característico dorado, fresco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: firme y crujiente, sin pegajosidad al tacto, sin humedad. Sabor: característico, sin sabores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
61	Ala de pollo, gramaje: 1 kilogramo con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Sin huesos fracturados. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
62	Ala de pollo enchilada, gramaje: 60 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
63	Codomiz Entera Jumbo, gramaje :220 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
64	Pato Entero americano Pekín, gramaje: 1 kg la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
65	Pato Magret Natural, gramaje 750 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
66	Pavo natural, gramaje 6 a 9 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
67	Pieza básica de tocino ahumado, gramaje: 1.5 a 3 grs con tolerancia de +/-25% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C sabor: característico de la carne de cerdo cocida, ligeramente ahumada. Color: rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Textura: consistencia firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas. Olor: característico del tocino ahumado, libre de olores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Exento de golpes y hematomas marcas sugeridas: capistrano, peñaranda, bernina. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
68	Barbacoa de Cordero, gramaje: 500 grs con tolerancia de +/-25% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C sabor: característico de la carne de cordero cocida, ligeramente ahumada. Color: rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Textura: consistencia firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas. Olor: característico del tocino ahumado, libre de olores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Exento de golpes y hematomas marcas. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
69	Carnero en Canal, gramaje: de 1 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 30 a 45 cm y de largo 60cm. a 80 cm, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
70	Cordero Pierna C/ Hueso, gramaje: de 4 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 20 a 25 cm y de largo 40 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
71	Cordero Pierna S/ Hueso, gramaje: de 1 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 20 a 25 cm y de largo 40 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
72	Cordero Rack French, gramaje: de 500 grs con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 10 a 12 cm y de largo 20 cm a 25 cm, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
73	Pierna de Cordero en Trozo S/ Hueso, gramaje: de 500 grs con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 06cm a 08 cm y de largo 6 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
74	Cabrito, gramaje: de 3.5 a 6 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 30 a 35 cm y de largo 50 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
75	Filete kove, gramaje: 500 grs con tolerancia de +/-15% medidas: ancho de 10 a 12 cm y largo 20 cm a 25 cm. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Limpio sin membrana, tamaño uniforme. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
76	Filete venado, gramaje: 200 grs con tolerancia de +/-15% medidas: diámetro de 07 a 08 cm y altura de 05 a 06cm. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Limpio sin membrana, tamaño uniforme. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
77	Lechón, gramaje: de 3 a 5 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 15 a 20 cm y de largo 30 a 40 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
78	Liebre, gramaje: de 800grs a 1.5 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 30 a 35 cm y de largo 50 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
79	Tuétanos de res con hueso gramaje: 180 grs con tolerancia del +/-15%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
80	LENGUA de res gramaje: 550 A 850 grs con tolerancia del +/-15%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
81	PATA de res PICADA (COCIDA) gramaje: DE 500 A 1 KILOGRAMO con tolerancia del +/-15%, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
82	Alón de pollo entera con hueso y piel gramaje: de 1 kilogramo con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
83	Pechuga de pollo sin piel y sin hueso (entera): de 1 kg con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
84	TOMAHAWK CON HUESO, gramaje y medidas: 350 A 500 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 20 a 30 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
85	AGUJA NORTEÑA DE RES, gramaje y medidas: 110 A 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 A 20 cm de largo y de entre 10 a 12 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
86	Tocino FRESCO y rebanado gramaje: rebanada de 20 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
87	Lomo de cerdo embuchado, gramaje: 100 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Paquete		
88	Queso gouda presentación: 3 kg, 10 kg, 15 kg. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
89	Crema ácida, presentación de 4 litros. Con una tolerancia del +/-10%. temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Cubeta		
90	Crema ácida, bote con 900ml. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños.	Bote		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
	Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)			
91	Crema de leche natural, bote de 1kg o a granel primera calidad. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
92	Queso azul, empaque con 100gr con tolerancia de +/-10%	Pieza		
93	Queso brie semiduro cremoso de leche entera de vaca, empaque con 198 a 453gr	Pieza		
94	Queso cheddar semi-suave, tetra pack 907gr con tolerancia a +/-10%	Pieza		
95	Queso Cotija-añejo entero, barra de 1kg o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NOM-243-SSA1-2010	Kilogramo		
96	Queso crema suave, caja con 180gr con tolerancia de +/-10%	Caja		
97	Queso de cabra natural, empaque con 150gr con tolerancia de +/-10%	Pieza		
98	Queso fresco en rueda, rueda de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: nom-243-SSA1-2010	Kilogramo		
99	Queso Oaxaca para deshebrar, bola de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-243-SSA1-2010	Pieza		
100	Queso panela de molde, rueda de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-243-SSA1-2010	Pieza		
101	Queso rallado de leche de vaca tipo parmesano, bolsa con 227 a 453gr	Pieza		
102	Queso requesón de leche de vaca, bolsa de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NOM-243-SSA1-2010	Pieza		
103	Queso ranchero de leche de vaca, bolsa de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NOM-243-SSA1-2010	Pieza		
104	Queso tipo americano en rebanadas, empaque con 16 piezas de 288gr con tolerancia de +/-10%	Pieza		
105	Queso Mozzarella fresco, presentación en barra de 463 grs, con tolerancia de +/-10%	Pieza		
106	Queso mozzarella rallado para pizza, presentación en bolsa de 2.26 kg, con tolerancia de +/- 10%	Pieza		
107	Queso parmesano clásico, presentación en barra de 140 grs, con tolerancia de +/-10%	Pieza		
108	Queso parmesano clásico, presentación en barra de 226 grs, con tolerancia de +/-10%	Pieza		
109	Queso parmesano rallado, presentación en bolsa de 1kg, con tolerancia de +/-10%	Bolsa		
110	Queso de PROVOLONE, empaque con 400gr con tolerancia de +/-10% Marca: Extra especial, president, lactette	Pieza		
111	Queso azul, empaque con 100gr con tolerancia de +/-10%	Pieza		
112	Queso brie semiduro cremoso de leche entera de vaca, empaque con 198 a 453gr	Pieza		
113	Queso cheddar semi-suave, tetra pack 907gr con tolerancia a +/-10%	Pieza		
114	Queso de cabra natural, empaque con 150gr con tolerancia de +/-10%	Pieza		
115	Queso fresco en rueda, rueda de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: nom-243-SSA1-2010	Kilogramo		
116	Queso feta desmoronado, presentación en bote de 680grs, con tolerancia de +/- 10%	Pieza		
117	Chorizo gramaje, gramaje: 2 kilogramos. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
118	Jamón tipo americano gramaje: rebanadas de 22 grs por pieza. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
119	Jamón de pavo gramaje: rebanadas de 22 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
120	Jamón york gramaje: rebanadas de 22 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
121	Longaniza gramaje: 2 kilogramo. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
122	Manteca de cerdo gramaje: 1 kilogramo. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
123	Salami rebanado y fresco gramaje: láminas de 5 gr. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
124	Salchicha tipo Viena gramaje: de 35 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
125	Jamón de perna tipo york rebanado (25gr cada rebanada), empaque con 1kg. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Kilogramo		
126	Jamón serrano, empaque con 100gr. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
127	Jamón de Pavo Virginia, paquete de 450 gr con 26 rebanadas. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Paquete		
128	Peperoni rebanado y fresco gramaje: láminas de 5 gr con tolerancia del +/-10%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Marcas sugeridas: peñaranda, Parma, san Rafael.	Kg		
129	Jamón queso de puerco, láminas de 25 gr con tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Marcas sugeridas: peñaranda, Parma, san Rafael.	kg		
130	salchicha vegana, presentación en paquete con 350grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Fiscal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	Pieza		
131	Filete tilapia gramaje: 250 grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
132	Lonja de lomo de salmón limpio gramaje: 1.6 kg. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
133	Tinta de calamar; presentación en frasco de 180 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	pza.		
134	Filete tilapia gramaje: 250 grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
135	Huachinango del Golfo (Pargo) gramaje: 250 grs congelado con tolerancia del +/-15%, temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
136	Filete de huachinango gramaje: 250 grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
137	Salmón en lonja / filete. Origen chileno o de Alaska, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
138	Robalo en lonja / filete. Origen chileno o de Alaska, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, descongelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
139	Camarón sin cabeza (26/30) gramaje: aprox de 30 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25.	Kilogramo		
140	Camarón sin cabeza (21/25) gramaje: aprox de 25 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
141	Camarón sin cabeza (16/20) gramaje: aprox de 35 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
142	Camarón sin cabeza (U15) gramaje: aprox de 40 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
143	Camarón sin cabeza (U12) gramaje: aprox de 50 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
144	Camarón sin cabeza (U10) gramaje: aprox de 60 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
145	Camarón sin cabeza (41/50) gramaje: aprox de 20 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
146	Camarón sin cabeza (51/60) gramaje: aprox de 10 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
147	Camarón sin cabeza (51/70) gramaje: aprox de 5 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
148	Camarón pacotilla chico para coctel(cocinado). gramaje: 500 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
149	Camarón pacotilla grande para coctel(cocinado). gramaje: 500 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
150	Pulpo. gramaje: 1 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
151	Calamar baby, gramaje: 1 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Kilogramo		
152	Anillos de calamar. gramaje: 500 grs en paquete, con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	Paquete		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
153	Jaiba con concha, gramaje y medidas: 140 grs. Con una tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
154	Surimi congelado, gramaje: 500 grs con tolerancia del +/-20%. temperatura del producto: menor a -18°C. Aspecto general: forma de varita más pequeña y mayor grosor que el palito con corte diagonal de color rojizo por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior. Color: rojizo por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior. Olor: característico del marisco (cangrejo). Sabor: característico del cangrejo. Textura: se corresponde con la textura de la carne de cangrejo, ausencia de textura gomosa, blanda y esponjosa. Es filamentososa. Libre de suciedad o elementos extraños. Termo sellado al vacío sin indicios de descongelamiento marcas sugeridas: marketside, Neptuno.	Paquete		
155	Callo de hacha congelado, gramaje: 10 grs la pieza con tolerancia del +/-20%. temperatura del producto: menor a -18°C. Aspecto general: forma circular y mayor grosor de 2 cm, de color blanco rosado, Olor: característico del marisco (cangrejo). Sabor: característico del cangrejo. Textura: se corresponde con la textura de la carne de cangrejo, ausencia de textura gomosa, blanda y esponjosa. Es filamentososa. Libre de suciedad o elementos extraños. Termo sellado al vacío sin indicios de descongelamiento marcas sugeridas: marketside, Neptuno.	Kilogramo		
156	Callo de hacha congelado, gramaje: 30 grs la pieza con tolerancia del +/-20%. temperatura del producto: menor a -18°C. Aspecto general: forma circular y mayor grosor de 2 cm, de color blanco rosado, Olor: característico del marisco (cangrejo). Sabor: característico del cangrejo. Textura: se corresponde con la textura de la carne de cangrejo, ausencia de textura gomosa, blanda y esponjosa. Es filamentososa. Libre de suciedad o elementos extraños. Termo sellado al vacío sin indicios de descongelamiento marcas sugeridas: marketside, Neptuno.	Kilogramo		
157	Mejillones enteros, gramaje: 500 grs con tolerancia del +/-20%. Con una tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Paquete		
158	Almeja Blanca chirla, gramaje: 500 grs en paquete o granel, con tolerancia del +/-20%. Con una tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Paquete		
159	Almeja chocolata, gramaje: 500 grs en paquete o granel, con tolerancia del +/-20%. Con una tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Paquete		
160	Mojarra filapia, gramaje: 250 grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o ama	Kilogramo		
161	Atún en caña, Origen nacional, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, descongelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
162	Atún en medallones, gramaje: 140 grs por pieza congelado en paquete de 5 pzas, con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Paquete		
163	Mariscada / combinado de mariscos, gramaje: 500 grs en paquete, con tolerancia del +/-20%. temperatura del producto: menor a -18°C. Aspecto general: forma de variadas. Olor: característico del marisco (cangrejo). Sabor: característico del cangrejo. Textura: ausencia de textura gomosa, blanda y esponjosa. Es filamentososa. Libre de suciedad o elementos extraños. Termo sellado al vacío sin indicios de descongelamiento marcas sugeridas: marketside, Neptuno.	Paquete		
164	Pescado para caldo, gramaje: 80grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Paquete		
165	Langosta Del Atlántico, Entera Con Concha Y Tenazas, Presentación Individual, Con Gramaje 300 A 400 Grs Con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
166	Cola De Langosta Especial Con Concha, Presentación Con Gramaje 300 Grs con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
167	Langostino Azul, Entero Con Concha Y Tenazas, Presentación Individual, Con Gramaje 100 Grs con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
168	Salmón Ahumado en lonja, Origen chileno o de Alaska, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		



Consecutivo	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Marca y/o nombre del distribuidor	País de Procedencia
169	Bacalao Noruego deshidratado con sal, limpio, sin espinas, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 7°C. Color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
170	Cervina, gramaje: 300 grs, congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
171	Atún en medallones de Aleta Amarilla, gramaje: 140 a 180 grs por pieza congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
172	Atún Ahumado de Aleta Amarilla, gramaje: 400 a 500 grs por pieza congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
173	Marlín, gramaje: 400 a 500 grs por pieza congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
174	Pescado Sierra, entero gramaje: 250 grs congelado con tolerancia del +/-15%, temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		
175	Mano De Cangrejo Moro, Entero Con Concha Y Tenazas, Presentación Individual, Con Gramaje 80 A 110 Grs Con Tolerancia Del +/-15% Temperatura Del Producto: Menor A -18°C. Color: Característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	Kilogramo		



ANEXO 3

LUGARES DE ENTREGA

CONSECUTIVO	HORARIO DE ENTREGA	INMUEBLE O ÁREA	ENCARGADO DEL INMUEBLE O ÁREA	DIRECCIÓN	TÉLEFONO
1	09:00 a 18:00 horas de lunes a domingo en días naturales	Centro Expositor Puebla	Miguel Angel Luna Melo	Av. Ejercito de orienté 100. Centro Civico Cultural 5 de mayo, C.P. 72260	2221221100, ext. 1121
2	09:00 a 18:00 horas de lunes a domingo en días naturales	Ex Hacienda de Chautla	Christian Aguilar Torres	Carretera Federal Km. 4.5 San Lucas El Grande, Puebla Ex Hacienda De Chautla	2481058184



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-013-001/2024
ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS
ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE PUEBLA



ANEXOS

PARTIDA 115



ANEXO 2

INSUMOS

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	MARCA Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	MODELO	PAIS DE PROCEDENCIA
1	BLUEBERRY, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CON EL PEDÚNCULO RECORTADO. FRUTAS SANAS Y ENTERAS TANTO EXTERNA COMO INTERNAMENTE, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL TERSA. SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTO. CON AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD. PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR AGRIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
2	BLUEBERRY, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE DOMO 160 A 170 GR			
3	CARAMBOLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CLARO A UN AMARILLO DORADO, PULPA COLOR TRASLÚCIDA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS. SABOR: CARACTERISTICO ACIDO Y JUGOSO. OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA COMESTIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA Y OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
4	CEREZA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
5	CIRUELA AMERICANA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
6	DURAZNO AMERICANO, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
7	DURAZNO CRIOLLO / NACIONAL, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
8	FRAMBUESA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE DOMO 160 A 170 GR			
9	FRAMBUESA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME, COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA, SABOR: AGRIDULCE, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
10	FRESA CHICA, FORMA SEMEJANTE A UN CONO O A UN CORAZÓN, CON SEMILLAS SOBRE TODA LA SUPERFICIE, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA BLANDA Y JUGOSA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
11	FRESA GRANDE, ASPECTO: FORMA SEMEJANTE A UN CONO O A UN CORAZÓN, CON SEMILLAS SOBRE TODA LA SUPERFICIE, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO,			



	SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA BLANDA Y JUGOSA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
12	GRANADA ROJA DESGRANADA, ASPECTO: COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA FRUTA SABOR: DULCE CON LEVES TONALIDADES ACIDAS, TACTO: TEXTURA FIRME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
13	GUAYABA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
14	HIGO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR MORADO CON LEVES TONALIDADES VERDES, SABOR: DULCE CARNOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: BLANDA Y DE PIEL FINA, EL INTERIOR CARNOSO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, DE ACUERDO CON LA TEMPORADA, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA.			
15	JICAMA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR CAFÉ TENUE, SABOR: DULCE Y JUGOSO CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GROSOR MEDIO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
16	KIWI, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ POR EL EXTERIOR, VERDE ATRACTIVO POR EL INTERIOR, SABOR: ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GROSOR FINO DELICADO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
17	LIMON SIN SEMILLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
18	MANDARINA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
19	MANGO MANILA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
20	MANGO PETACON, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CON TONALIDADES VERDES O ROJAS, SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
21	MANZANA GRANNY SMITH, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE PALIDO, SABOR: ACIDO CON TONALIDADES DULCES. OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
22	MANZANA PANOCHERA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJA-AMARILLO, SABOR: ACIDULCES, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
23	MANZANA ROJA RED DELICIOUS, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
24	MANZANA STARKING, AMARILLA, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CON TONALIDADES ROJAS, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			



25	MELON CHINO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG			
26	NARANJA PARA JUGO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
27	NARANJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.			
28	PAPAYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG			
29	PERA D,AJOU, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE PALIDO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
30	PERA DE LECHE/LECHERA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ CON PULPA BLANCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO ACIDULCE, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
31	PERON GOLDEN, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, PULPA COLOR CREMA-BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA Y DELICADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.			
32	PIÑA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFE CON TONALIDADES AMARILLAS Y VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.			
33	PITAHAYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CASCARA COLOR MORADO, PULPA BLANCA O MORADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
34	PLATANO MACHO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
35	PLATANO TABASCO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
36	PULPA DE GUANABANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR BLANCO, SABOR: CARACTERISTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA SIMILAR AL ALGODON, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
37	PULPA DE MANGO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR AMARILLO-ANARANJADO BRILLANTE, SABOR: CARACTERISTICO JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA SUAVE CON POCO FIBRAS CARACTERISTICAS DEL MANGO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
38	PULPA DE MARACUYA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR ANARANJADO BRILLANTE, SABOR: CARACTERISTICO VISCOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA VISCOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
39	PULPA DE TAMARINDO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR MARRON, SABOR:			



	CARACTERISTICO ACIDO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA GRUMOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
40	SANDIA BOLA CHICA (PERSONAL), TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, EXTERNAMENTE COLOR VERDE OSCURO O RAYADA CON VETAS VERDE CLARAS Y OSCURAS, PULPA DE COLOR HOMOGÉNEO ROSADO INTENSO A ROJO INTENSO, FORMA ESFÉRICA, CARNE DULCE, MUY JUGOSA Y CRUJIENTE, OLOR: FRESCO Y AROMÁTICO CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRUESA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG			
41	SANDIA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, EXTERNAMENTE COLOR VERDE OSCURO O RAYADA CON VETAS VERDE CLARAS Y OSCURAS, PULPA DE COLOR HOMOGÉNEO ROSADO INTENSO A ROJO INTENSO, FORMA ESFÉRICA, CARNE DULCE, MUY JUGOSA Y CRUJIENTE, OLOR: FRESCO Y AROMÁTICO, CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRUESA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MA TERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG			
42	TUNA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR VERDE PALIDO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE JUGOSO CON PEQUEÑAS SEMILLAS EN SU INTERIOR, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA FIRME Y SUAVE DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
43	UVA VERDE, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR VERDE TENUE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
44	ZARZAMORA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME, COLOR: VIOLETA INTENSO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
45	ACELGA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
46	AGUACATE HASS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, CASCARA COLOR VERDE NEGRUSCO, PULPA DE VERDE EN EL INTERIOR ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRANULOSA Y FUERTE PERO FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
47	AJO LIMPIO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR BLANCO AMARILLENTO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, PICANTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
48	ALBAHACA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
49	APIO, HOJAS SIN INDICIOS DE PLAGA DE COLOR VERDE OSCURO, TALLO BLANCO AMARILLENTO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO FIBROSO Y CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FUERTE PERO FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
50	BERENJENA, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO INTENSO, CARNE DE COLOR BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
51	BETABEL, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO-MARRON, CARNE COLOR MORADO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
52	BROCOLI, ASPECTO: COLOR VERDE OSCURO INTENSO, TALLO COLOR VERDE CLARO-AMARILLENTO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO INTENSO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, DURO Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
53	CALABACITA ITALIANA, ASPECTO: TUBULAR O REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS,			



	ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
54	CALABAZA DE CASTILLA, ASPECTO: DE COLOR VERDE A ANARANJADO, Y DIVERSAS FORMAS Y TAMAÑOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME DE CASCARA MUY GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, BOLSA DE 1 KG			
55	CAMOTE AMARILLO, ASPECTO: PIEL COLOR ROJIZO CARACTERISTICO, PULPA BLANQUECINA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
56	CAMOTE MORADO, ASPECTO: PIEL COLOR ROJIZO CARACTERISTICO, PULPA MORADA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
57	CEBOLLA, ASPECTO: PIEL COLOR BLANCO CARACTERISTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO PICANTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
58	CEBOLLA CAMBRAY, ASPECTO: PIEL COLOR BLANCO CON VERDE CARACTERISTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO A CEBOLLA SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
59	CEBOLLA MORADA, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO CARACTERISTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
60	CHAMPINÓN, ASPECTO: COLOR BLANQUECINO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
61	CHAYOTE, ASPECTO: PIEL COLOR VERDE CLARO CARACTERISTICO SIN ESPINAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
62	CHICHARO LIMPIO, ASPECTO: GRANO PEQUEÑO COLOR VERDE CARACTERISTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
63	CHILACAYOTE, ASPECTO: ENTRE TUBULAR Y REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
64	CHILE CASCABEL FRESCO (CHILE BOLA) ASPECTO: COLOR ROJO CEREZA REDONDA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y HUECO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
65	CHILE GUERO, ASPECTO: LARGO COLOR AMARILLO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
66	CHILE HABANERO, ASPECTO: COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
67	CHILE JALAPEÑO VERDE, ASPECTO: COLOR VERDE, GRUESO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
68	CHILE MANZANO, ASPECTO: COLOR AMARILLO REDONDA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO:			



	FIRME Y HUECO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
69	CHILE POBLANO, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLOSO, GRUESO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
70	CHILE SERRANO ROJO, ASPECTO: COLOR ROJO, DELGADO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
71	CHILE TAMPICO, ASPECTO: COLOR VERDE, GROSOR MEDIO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
72	CILANTRO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
73	CILANTRO RECIO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: INTENSO CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO RECIO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
74	COL, ASPECTO: REDONDO POR CAPAS DE HOJAS, COLOR VERDE CON TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, HOJAS CRUJIENTES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.			
75	COL MORADA, ASPECTO: REDONDO POR CAPAS DE HOJAS, COLOR MORADO CON TONALIDADES BLANQUISCAS, HOJAS CRUJIENTES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.			
76	EJOTE, ASPECTO: VAINA ALARGADA COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
77	ELOTE, TEMPERATURA, ASPECTO: GRANOS COLOR BLANQUISCO TONALIDADES AMARILLAS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DE GRANO TIERNO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA			
78	ENELDO, ASPECTO: HOJAS COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CÁLIDO Y BASTANTE FUERTE, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: AROMÁTICO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, EXCENTO DE OLORES ATÍPICOS, TACTO: LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
79	EPAZOTE, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: INTENSO CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
80	ESPARRAGOS, ASPECTO: COLOR VERDE INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: TEXTURA ALGO FIBROSA, CONSISTENTE Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
81	ESPINACA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
82	ESPINACA BABY GRANEL, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, SIN TALLO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
83	FLOR DE CALABAZA, ASPECTO: FLOR FRESCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLOR DE COLOR NARANJA-AMARILLAS CON TALLO COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FLOR DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y			



	SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
84	GERMEN DE ALFALFA, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
85	GERMEN DE SOYA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
86	GRANO DE ELOTE, ASPECTO: GRANOS COLOR BLANQUISCO TONALIDADES AMARILLAS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DE GRANO TIERNO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
87	HOJA DE AGUACATE, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
88	HOJA DE MENTA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
89	HOJA DE PLATANO, ASPECTO: HOJAS ENTERAS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
90	HOJA SANTA, ASPECTO: HOJAS FRESCAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO OPACO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
91	HUITLACOCHÉ, ASPECTO: COLOR NEGRO A GRISACEO, SIN DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: SABOR SIMILAR A LA TRUFA, INTENSO Y AHUMADO CARACTERÍSTICO, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
92	JENGIBRE, ASPECTO: COLOR CAFÉ CLARO CON TONALIDADES AMARILLAS, INTERNAMENTE AMARILLO PALIDO A PARDOS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
93	JITOMATE BOLA, ASPECTO: REDONDO COLOR ROJO CEREZA INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
94	JITOMATE CHERRY, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR ROJO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
95	JITOMATE DE 2DA, ASPECTO: REDONDO TUBULAR COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
96	JITOMATE SALADET, ASPECTO: REDONDO TUBULAR COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
97	LAUREL, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			



98	LECHUGA ITALIANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
99	LECHUGA OREJONA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA			
100	LECHUGA ROMANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA			
101	LECHUGA SANGRIA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA.			
102	NOPAL BABY, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
103	NOPALES, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
104	OREGANO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
105	PAPA BLANCA, ASPECTO: COLOR BLANCO CREMOSO BRILLANTE, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
106	PAPA CAMBRAY, ASPECTO: COLOR BLANCO CREMOSO BRILLANTE, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
107	PAPALO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PUEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
108	PEPINO, ASPECTO: COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE DE FORMA ALARGADA, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL GRASOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
109	PEREJIL, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
110	PIMIENTO MORRON AMARILLO, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR AMARILLO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
111	PIMIENTO MORRON NARANJA, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR ANARANJADO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			



112	PIMIENTO MORRON ROJO, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR ROJO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS. SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
113	PIMIENTO MORRON VERDE, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR VERDE UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS. SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
114	PORO, ASPECTO: FORMA ALARGADA, CON UN BULBO DE COLOR BLANCO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES EN EL OTRO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
115	PORTOBELLO, ASPECTO: SOMBRERO DE COLOR MARRÓN TOSTADO CARACTERISTICO, CARNE BLANCA, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: EXOTICO, DULCE Y FRESCO CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: CARNE TERSA Y FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
116	RABANO, ASPECTO: COLOR ROJO UNIFORME, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: PICANTE CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES, SIN ARRUGAS Y SIN RABO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
117	SETAS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: CARNE COLOR BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE Y AGRADABLE CARACTERISTICO, OLOR: AROMA FUNGICO SUAVE CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: TEXTURA CONSISTENTE Y TENAZ, SIN ESTAR CORREOSA Y DURO (PIE Y SOMBRERO) LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
118	TEJOCOTE, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR AMARILLO-ANARANJADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO. SABOR: CARACTERISTICO OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
119	TOMATE, LIMPIO TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y LISO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
120	VERDOLAGA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
121	XOCOONOSTLE, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR MORADO INTENSO O AMARILLOS CON EL CENTRO VIOLETA, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
122	ZANAHORIA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR ANARANJADO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
123	ZANAHORIA BABY, BOLSA DE 980 GR., ASPECTO: PIEZAS CHICAS DE 3 A 5 CM DE LARGO DE COLOR ANARANJADO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.			
124	CIRUELA GOLDEN / AMARILLA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
125	GRANADA ROJA ENTERA SIN DESGRANAR, ASPECTO: COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA FRUTA SABOR:			



	DULCE CON LEVES TONALIDADES ACIDAS, TACTO: TEXTURA FIRME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
126	GUANABANA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR VERDE BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
127	LICHI, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
128	LIMON CON SEMILLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
129	LIMON EUREKA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
130	MANGO ATAULFO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
131	MARACUYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA, LISA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: AGRI DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
132	MELON VALENCIANO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE CLARO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG			
133	MAMEY, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ EXTERIOR Y COLOR NARANJA POR DENTRO, SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
134	PINA MIEL, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO, CON TONALIDADES AMARILLAS Y VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG			
135	PLATANO DOMINICO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
136	RAMBUTAN, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
137	TAMARINDO EN BAINA, COLOR CAFÉ CLARO, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICO, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
138	TORONJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO ROJOIZO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE			



	DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
139	UVA ROJA, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR VERDE TENUE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
140	ACELGA AMARILLA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
141	ACELGA ROJA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
142	ALCACHOFA BABY, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR VERDE ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
143	AGUACATE HASS DE 2DA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, CASCARA COLOR VERDE NEGRUSCO, PULPA DE VERDE EN EL INTERIOR ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRANULOSA Y FUERTE PERO FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
144	ALACHES, ASPECTO: TALLO TIERNO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE. PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG			
145	ARUGULA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, SIN TALLO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 500 GR.			
146	BERRO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG			
147	BROTÉS DE BETABEL, ASPECTO: PUNTAS COLOR MORADAS BASE TONALIDADES VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG			
148	BROTÉS DE CILANTRO, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG			
149	BETABEL ARCOIRÍS, ASPECTO: PIEL COLORES VARIADOS, CARNE COLORES VARIADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA,, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
150	CABEZA DE AJO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR BLANCO AMARILLENTO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, PICANTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
151	CALABACITA BOLA, ASPECTO: TUBULAR O REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
152	CALABAZA ZUCHINI BABY, ASPECTO: DE COLOR VERDE, LISA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME DE CASCARA DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, BOLSA DE 1 KG			
153	CEBOLLIN, ASPECTO: PIEL COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO A CEBOLLA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
154	CHICHARO EN BAINA, ASPECTO: BAINA TIERNA, COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR:			



	CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
155	CHILE SERRANO ROJO, ASPECTO: COLOR ROJO, DELGADO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
156	COL DE BRUSELAS BABY, ASPECTO: REDONDO, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION EN BOLSA DE 400 GR A 500 GR.			
157	COLIFLOR AMARILLA, ASPECTO: REDONDO, COLOR AMARILO, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA			
158	COLIFLOR BLANCA, ASPECTO: REDONDO, COLOR BLANCO CON TONALIDADES BLANQUISCAS, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA			
159	COLIFLOR MORADA, ASPECTO: REDONDO, COLOR MORADO, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA			
160	COLIFLOR VERDE, ASPECTO: REDONDO, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA			
161	ECHALOTE, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO CARACTERISTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO. PRESENTACION EN BOLSA DE 400 GR A 500 GR			
162	ENDIVIA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO. PRESENTACION EN CAJA DE 400 GR A 500 GR			
163	FLORES COMESTIBLES/PENSAMIENTOS, ASPECTO: FLOR FRESCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLOR DE COLORES VARIADOS CON TALLO COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FLOR DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE DOMO 160 GR A 170 GR.			
164	GERMEN DE BETABEL, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR MORADAS BASE TONALIDADES VERDES CON MORADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.200 KG.			
165	GERMEN DE ALFALFA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.200 KG.			
166	GUIAS DE CALABACITA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
167	HINOJO, ASPECTO: FORMA ALARGADA, CON UN BULBO DE COLOR BLANCO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES EN EL OTRO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
168	HONGO CREMINI, ASPECTO: COLOR CAFÉ, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO,			



	TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
169	HUAUZONTLE, ASPECTO: HOJAS FRESCAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO OPACO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
170	LECHUGA ITALIANA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA			
171	LECHUGA OREJONA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA			
172	LECHUGA ROMANA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA			
173	LECHUGA SANGRIA HIDROPONCA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.			
174	LECHUGA FRANCESA HIDROPONCA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.			
175	LECHUGA RADICCHIO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE VINO CON TONOS BLANCOS Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.			
176	PAPA FIONA, ASPECTO: COLOR CAFÉ, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
177	PEREJIL CHINO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
178	PIPICHA, ASPECTO: HOJAS ALARGADAS Y DELGADAS, SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
179	QUELITES, ASPECTO:TALLO TIERNO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
180	ROMERO FRESCO, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
181	ROMANESCO /COLIFLOR, ASPECTO: GEOMETRICA FRACTAL, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			



182	SALVIA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO. OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD. TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
183	YUCA, ASPECTO: PIEL COLOR CAFÉ CARACTERÍSTICO, PULPA BLANQUECINA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRM			
184	ZANAHORIA ARCOIRIS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLORES VARIADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD. TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
185	CAÑA DE AZÚCAR, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LARGO Y DE COLORES VERDE AMARILLO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
186	ROMERITOS FRESCOS, ASPECTO: HOJAS SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE			
187	TÉ LIMÓN, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE LIMÓN, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
188	CURCUMA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR NARANJA, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
189	NUEZ DE CASTILLA, FRESCA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR BLANCO/NACAR, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA.			
190	TUNA ROJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CASCARA COLOR ROJO/MORADO, PULPA ROJA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
191	JITOMATE PERA CHERRY, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR AMARILLO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
192	JITOMATE HEIRLOOM, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR: VARIOS COLORES, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
193	HOJA DE HIERBABUENA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
194	CORAZONES DE LECHUGA OREJONA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA			
195	HABA, FRESCA Y LIMPIA ASPECTO: GRANO PEQUEÑO COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
196	GUAJE ASPECTO: VAINA ALARGADA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
197	PERICÓN O YERBANÍS, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLORES DE COLOR AMARILLO CALRO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO			



	CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: UN OLOR Y SABOR MUY PARECIDO AL ANÍS, POR LO QUE TAMBIÉN SE LE DENOMINA COMO ANISILLO, TACTO: FLOR PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG			
198	ACEITE DE AJONJOLI EXTRA VIRGEN, BOTELLA CON 250 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
199	ACEITE DE COCO PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-014-SCFI-2006			
200	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, BOTELLA CON 1 LITRO CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-109-SCFI-2014			
201	ACEITE ESPECIAL PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACION GALÓN DE 20L			
202	ACEITE EXTRA VIRGEN DE TRUFA BLANCA, PRESENTACION DE 250 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
203	ACEITE VEGETAL, BOTELLA CON 1 LITRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%			
204	ACEITE VEGETAL, PRESENTACION DE 20 LITROS, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
205	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO Y SIN RELLENO LATA CON 350 GR TOLERANCIA DE +/-10%			
206	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO Y SIN RELLENO, FRASCO CON 170 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
207	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO, SIN RELLENO Y REBANADAS, BOTE CON 3.05 KG Y MASA DRENADA: 1.56 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
208	ACEITUNA VERDE SIN HUESO Y SIN RELLENO, LATA CON 350 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
209	ACHIOTE EN PASTA, CAJA CON 110 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
210	ACHIOTE EN PASTA, CAJA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
211	ADEREZO PARA NACHOS, BOTELLA CON 750 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
212	ADEREZO TIPO CESAR, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
213	ADEREZO TIPO ITALIANA, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
214	ADEREZO TIPO MIL ISLAS, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
215	ADEREZO TIPO MOSTAZA CON MIEL, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
216	ADEREZO TIPO RANCH, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
217	AJO EN POLVO, PRESENTACION DE 600 GR			
218	AJONJOLI BLANCO, BOLSA CON UN KILOGRAMO PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
219	AJONJOLI NEGRO, BOLSA CON UN KILOGRAMO PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
220	ALCAPARRA EN SALMUERA, FRASCO CON 220 GR Y MASA DRENADA DE 140 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
221	ALGA MARINA DESHIDRATADA PARA SUSHI, BOLSA CON 10PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%			
222	ALGA MARINA TOSTADA PARA SUSHI, BOLSA CON 10PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%			
223	ALMENDRA EN POLVO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
224	ALMENDRA ENTERA, TOSTADA Y SIN SAL, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
225	ALMENDRA FILETEADA O ENTERA BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
226	ALUBIA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
227	ANCHOAS EN ACEITE, PRESENTACION EN LATA DE 48 GR			
228	ANTIOXIDANTE PARA ALIMENTOS, BOTELLA CON 1 L. CON TOLERANCIA DE +/-10%			
229	ARANDANO DESHIDRATADO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
230	ARROZ ARBORIO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
231	ARROZ PARA SUSHI, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
232	ARROZ SALVAJE Y ARROZ BLANCO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
233	ARROZ SUPER EXTRA GRUESO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
234	ATE DE MEMBRILLO, EN PRESENTACION A GRANEL, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
235	ATE DE MEMBRILLO, EN PRESENTACION EN LATA DE 700 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
236	ATÚN EN ACEITE, LATA CON 140 GR A 295 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
237	ATÚN EN AGUA, LATA DE 1.88 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
238	ATÚN EN AGUA, LATA CON 140 GR A 295 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
239	AVELLANA ENTERA SIN CASCARA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
240	AVENA CRUDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
241	AVENA INSTANTANEA, BOLSA CON 360 GR, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
242	AZAFRÁN PURO, FRASCO CON 2GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
243	AZÚCAR ESTANDAR, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			
244	AZÚCAR ESTANDAR, PRESENTACION DE 25 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			
245	AZÚCAR ESTANDAR, PRESENTACION DE 50 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			
246	AZÚCAR GLASS EN POLVO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			
247	AZÚCAR MASCABADO, BOLSA CON 2KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-013-001/2024
ADQUISICIÓN CONSOLIDADA DE DIVERSOS PRODUCTOS E INSUMOS
ALIMENTARIOS PARA DIVERSAS ENTIDADES DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE PUEBLA



248	AZÚCAR REFINADA BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			
249	AZÚCAR REFINADA INDIVIDUAL CAJA CON 2000 SOBRES DE 4GR CADA UNO CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			
250	AZÚCAR REFINADA INDIVIDUAL, CAJA CON 1000 SOBRES DE 4G CADA UNO, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			
251	AZÚCAR REFINADA, PRESENTACION DE 50KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011			
252	BACALAO NORUEGO EN LONJA, PRESENTACION EN KILOGRAMO.			
253	BARQUILLOS DE GALLETA PARA HELADOS Y NIEVES, PRESENTACION CAJA DE 125 GR CON 10 PIEZAS, TOLERANCIA DEL +/- 10%			
254	BARRITAS ENERGÉTICAS MINI SNACK. COMPOSICIÓN: CHOCOLATE CON LECHE COMBINADO CON AMARANTO SIN AZÚCAR. PRESENTACIÓN: CAJA CON 24 PIEZAS DE 15 GR CADA BARRITA, CON TOLERANCIA DEL +/-10%			
255	BASE BLANCA PARA REPOSTERIA TIPO WHIP TOPPING, EN PRESENTACION DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/- 10%			
256	BASE PARA HELADO GRASA TIPO BUTIRICA MEZCLAYA, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%			
257	BASE PARA HELADO GRASA VEGETAL TIPO EIGSAMIX, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%			
258	BASE PARA HELADO GRASA VEGETAL, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%			
259	BEBIDA CON PULPA DE MANGO, MANZANA, GUAYABA, UVA PRESENTACION EN TETRAPAK 500ML CAJA CON 24 PIEZAS			
260	BEBIDA SABOR KIWI CON FRESA LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS			
261	BEBIDA SABOR MANGO LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS			
262	BEBIDA SABOR SANDIA LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS			
263	BEBIDA SABOR TE VERDE LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS			
264	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
265	BLISTER DE MAYONESA (CAJA DE 200 PIEZAS DE 8 GR CADA UNO).			
266	BLISTER DE MERMELADA / VARIEDAD DE SABORES (CAJA DE 105 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).			
267	BLISTER DE MIEL (CAJA DE 120 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).			
268	BLISTER DE MIEL (CAJA DE 72 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).			
269	BLISTER DE MOSTAZA (CAJA DE 200 PIEZAS DE 5 GR CADA UNO).			
270	BLISTER DE SALSA TIPO CATSUP (CAJA CON 200 PIEZAS DE 9 GR CADA UNO)			
271	BOLSA DE CARBON DE 2.5 KILOGR			
272	BOTELLA DE TE NEGRO Y DURAZNO DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA			
273	BOTELLA DE TE NEGRO Y FRUTOS ROJOS DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA			
274	BOTELLA DE TE NEGRO Y LIMON DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA			
275	BOTELLA DE TE VERDE Y LIMON DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA			
276	BRILLO PARA FRUTAS Y POSTRES, PRESENTACION EN CUBETA DE 5 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%			
277	CACAHUATE CRUDO, SIN SAL, SIN CASCARA BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
278	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
279	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION 1 KG			
280	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION DE BOLSA CON 400 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
281	CAFÉ CON LECHE CLASICO BOTELLA DE VIDRIO DE 281 ML			
282	CAFÉ SOLUBLE, PRESENTACION DE FRASCO CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
283	CAFÉ TOSTADO OSCURO DESCAFEINADO MOLIDO, CAJA CON 20 BOLSAS DE 64 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
284	CAFÉ TOSTADO OSCURO EXPRESSO EN GRANO, BOLSAS DE 500 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
285	CAJA CERILLOS CON 50 PIEZAS PAQUETE DE 10 CAJAS			
286	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
287	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION CUBETA DE 5 KILOS CON TOLERANCIA DE +10%			
288	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION DE BOTELLA CON 660 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
289	CAJUN, PRESENTACION DE BOTELLA CON 690 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
290	CALDO DE CAMARÓN, EN POLVO. PRESENTACION EN BOTE DE 1.6 KGS.			
291	CALDO DE POLLO GRANULADO, BOTE CON 3.6KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
292	CALDO DE POLLO GRANULADO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
293	CALDO DE POLLO GRANULADO, PRESENTACION DE CAJA CON 24 CUBOS DE 10.5 GR C/U CON TOLERANCIA DE +/-10%			
294	CAMARÓN MOLIDO EN POLVO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
295	CAMARÓN SECO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
296	CANELA EN RAJA BOLSA DE 500 GR O PRIEMRA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-248-1975			
297	CANELA MOLIDA BOLSA DE 500 GR O A GRANEL PRIEMRA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-248-1975			
298	CÁPSULA DE CAFÉ, SABOR INTENSSO (LUNGO FORTE), CAJA CON 50 CÁPSULAS			
299	CARAMELO LIQUIDO, BOTELLA DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
300	CARNE SECA DESEBRADA DE RES PARA MACHACA, PRESENTACION BOLSA DE 250 GR			
301	CARTUCHOS DE CARGADOR DE CREMA DE LATIGO N20 PAQUETE DE 24 PIEZAS			
302	CEBOLLA EN POLVO, PRESENTACION EN BOTE DE 555 GR			



303	CEREAL DE HOJUELAS HECHAS CON TRIGO ENTERO, MAÍZ Y SALVADO DE TRIGO, PRESENTACION CAJA DE 285 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %			
304	CEREAL DE GRANOLA Y NUECES, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10% S			
305	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ AZUCARADA, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %			
306	CEREAL DE ARROZ INFLADO SABOR CHOCOLATE, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %			
307	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ SIN AZUCAR, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %			
308	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ SIN GLUTEN, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %			
309	CEREAL INDIVIDUAL, PRESENTACION EN PAQUETE QUE CONTENGA 10 CAJAS DE 25 A 30 GR POR CAJA			
310	CEREZAS MARASCHINO CON TALLO, BOTE CON 2.42 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
311	CHAPULIN COMESTIBLE, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DE ACUERDO CON SU TEMPORADA			
312	CHILE DE ARBOL EN POLVO, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
313	CHILE EN POLVO CON LIMÓN, BOLSA CON 30 SOBRES DE 4GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
314	CHILE EN POLVO CON LIMÓN, BOTELLA DE 400 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
315	CHILE EN POLVO PIQUIN, BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
316	CHILE EN POLVO, BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
317	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE EN RODAJAS TIPO NACHO, LATA CON 2.8 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
318	CHILE JALAPEÑO ENTEROS EN ESCABECHE, LATA CON 800 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
319	CHILE PIQUIN EN POLVO, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
320	CHILE SECO ANCHO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014			
321	CHILE SECO CASCABEL, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014			
322	CHILE SECO CHILTELPIN O PIQUIN, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014			
323	CHILE SECO CHIPOTLE, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-108-SCFI-2007			
324	CHILE SECO COSTEÑO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014			
325	CHILE SECO DE ÁRBOL, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014			
326	CHILE SECO GUAJILLO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014			
327	CHILE SECO MORITA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-025-SCFI-2007			
328	CHILE SECO MULATO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014			
329	CHILE SECO PASILLA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014			
330	CHILE SECO SERRANO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-025-SCFI-2007			
331	CHILES CHIPOTLE MOLIDOS, PRESENTACION BOTELLA DE 220G			
332	CHILES CHIPOTLES EN ADOBADO, LATA CON 1.97KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
333	CHILES CHIPOTLES EN ADOBO MOLIDO, LATA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
334	CHILES CHIPOTLES EN ADOBO, LATA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
335	CHIPOTLES ADOBADOS MOLIDOS, BOTELLA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
336	CHISPA DE CHOCOLATE HORNEABLE, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
337	CHISPAS DE CHOCOLATE SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
338	CHOCOLATE BLANCO, 30.5% SOLIDOS DE CACAO, PARA FUNDIR O DECORACION. BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
339	CHOCOLATE EN POLVO GRANULADO, BOLSA CON 360 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
340	CIRUELA PASA PROCESADA SIN HUESO, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
341	CLAVO DE OLOR ENTERO, BOLSA DE 500 GR O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
342	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROJO FRESA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
343	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROSA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
344	COCO RAYADO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
345	COCOA / CACAO EN POLVO SIN AZUCAR, SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
346	COCOA / CACAO TIPO NIPS, SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
347	COCTEL DE FRUTAS, EN PRESENTACION EN LATA DE 800 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
348	COLORANTE COMESTIBLE COLOR AMARILLO HUEVO EN PRESENTACION EN POLVO DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
349	COLORANTE COMESTIBLE COLOR AMARILLO HUEVO EN PRESENTACION DE BOTELLA DE 30 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%			
350	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR MORADO, PRESENTACION EN BOTELLA DE 60 ML A 65 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%			



351	COLORANTE COMESTIBLE COLOR NEGRO EN PRESENTACION BOTELLA EN POLVO DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
352	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROJO, PRESENTACION EN BOTELLA DE 60 GR. A 65 GR. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
353	COLORANTE COMESTIBLE COLOR ROJO GROSELLA EN POLVO, EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
354	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR UVA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
355	COLORANTE COMESTIBLE COLOR UVA. PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
356	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR VERDE, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
357	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR VERDE LIMÓN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
358	COLORANTE COMESTIBLE COLOR VERDE LIMÓN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
359	COMINO ENTERO, BOLSA DE 1 KG DE PRIEMRA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-459-1984		
360	CONCENTRADO DE CHICLE/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
361	CONCENTRADO DE COCO/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
362	CONCENTRADO DE FRESA CREMOSA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
363	CONCENTRADO DE GROSELLA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
364	CONCENTRADO DE NUEZ/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
365	CONCENTRADO DE PISTACHE/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
366	CONCENTRADO DE UVA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
367	CONCENTRADO DE VAINILLA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
368	COUS COUS NATURAL, BOLSA CON 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
369	CREMA ÁCIDA, PRESENTACION DE 4 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%		
370	CREMA ÁCIDA, BOTE CON 900ML CON TOLERANCIA DE +/-10%		
371	CREMA DE AVELLANAS CON CACAO, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
372	CREMA DE COCO, EN PRESENTACION EN TETRAKON CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008		
373	CREMA DE LECHE NATURAL, BOTE DE 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR: NOM-185-SSA1-2002		
374	CREMA DE LECHE PARA BATIR, TETRAKON CON 980ML CON TOLERANCIA DE +/-10%		
375	CREMA VEGETAL LIQUIDA PARA BATIR BASE BLANCA SABOR VAINILLA, TETRAKON CON 907GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
376	CREMA VEGETAL LIQUIDA PARA BATIR SABOR DOBLE CHOCOLATE, TETRAKON CON 907GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
377	CROTONES PARA ENSALADA SABOR ITALIANO, BOLSA HERMETICA CON 907 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
378	CURRY EN POLVO, EN PRESENTACION DE 50 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008		
379	DIAMANTINA COMESTIBLE, VARIOS COLORES, PRESENTACION ENFRASCO DE 7 GR C/U. CON TOLERANCIA DE +/- 10%		
380	DONA LEVADURA FRITA TERMINADA CONGELADA SIN COBERTURA, CAJA CON 72 PIEZAS DE 56GR C/U. CON TOLERANCIA DE +/-10%		
381	DULCE ACIDO EN POLVO / CHAMOY, PRESENTACION EN BOTELLA DE 900 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%		
382	DULCE EN POLVO ENCHILADO Y ACIDULADO, BOTELLA DE 950 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
383	DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR, LATA CON 820 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
384	ELOTITOS TIERNOS EN SALMOERA, PRESENTACION EN FRASCO DE 330 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%		
385	ESCENCIA DE AZHAR, BOTELLA CON 120 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%		
386	ESCENCIA DE AZHAR, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%		
387	ESENCIA DE PINÓN, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%		
388	ESENCIA DE ALMENDRAS, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%		
389	ESENCIA DE NUEZ, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%		
390	FÉCULA DE MAÍZ NATURAL, BOLSA CON 750 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
391	FIDEO DE ARROZ CHINO, BOLSA 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
392	FLOR DE JAMAICA SECA EN PRESENTACION DE BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-115-SCFI-2010		
393	FRIJOL BAYO DESHIDRATADO, PRESENTACION EN BOLSA DE 5 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%		
394	FRIJOL NEGRO DESHIDRATADO, PRESENTACION EN BOLSA DE 5 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%		
395	ABRILLANTADOR PARA FRUTAS Y PAN EN GEL, PRESENTACION EN CUBETA DE 5 KG		
396	GOMA XANTANA EN POLVO SIN GLUTEN BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%		
397	GRÁGEA PERLA MINI, EN PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%		
398	GRANILLO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO 1 KG, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
399	GRANILLO DE CHOCOLATE SURTIDO PARA REPOSTERIA, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%		
400	GRANILLO DE COLORES FRUTALES PARA REPOSTERIA, N PRESENTACION BOLSA DE 1 KG, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008		
401	GRANO DE ARROZ INFLADO CON SABOR A CHOCOLATE, CAJA CON 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%		
402	GRANO DE FRIJOL BAYO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO CON LA NORMA: NMX-FF-038-SCFI-2013		



403	GRANO DE FRIJOL NEGRO MICHIGAN, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO CON LA NORMA: NMX-FF-038-SCFI-2013			
404	GRANO DE GARBANZO SECO, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
405	GRANOS DE ELOTE AMARILLO CONGELADOS, BOLSA CON 2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
406	GRANOS DE ELOTE AMARILLO CONGELADOS, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
407	GRENETINA SIN SABOR BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
408	HABA MOLIDA EN POLVO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
409	HABA SECA, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/- 10%			
410	HARINA DE CENTENO, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
411	HARINA DE MAÍZ PARA PAN BLANCO/AREPA BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%.			
412	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
413	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, PRESENTACION DE 44KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
414	HARINA INTEGRAL, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
415	HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES, PRESENTACION BOLSA CON 4.53 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
416	HARINA PREPARADA PARA HOT-CAKES INTEGRAL, PRESENTACION BOLSA DE 850 GR			
417	HARINA PREPARADA PARA HOT-CAKES, PRESENTACION BOLSA DE 800 GR			
418	HELADO DE CHOCOLATE BOTE 1LT			
419	HELADO DE VAINILLA BOTE DE 1LT			
420	HIGO CRISTALIZADO/CONFITADO, EN PRESENTACION DE BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
421	HOJA DE MAÍZ PARA TAMAL - TOTOMOXTL - PRESENTACION EN PAQUETE DE 50 PIEZAS, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
422	HOJUELAS DE MAÍZ ESCARCHADAS CON AZÚCAR, CAJA CON 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
423	HOJUELAS DE PAPA, BOLSA CON 2.26 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
424	HUEVO BLANCO SIN SUCIEDAD, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
425	HUEVO BLANCO SIN SUCIEDAD, CAJA CON 360 PZS CON TOLERANCIA DE +/-10%			
426	ISOMATL BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
427	JARABE DE GRANADINA ENDULZANTE, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
428	JARABE DE MAPLE, BOTELLA DE 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
429	JARABE NATURAL ENDULZANTE, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
430	JARABE SABOR A CHOCOLATE, GALÓN DE 3.4KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
431	JUGO DE ARÁNDANO, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
432	JUGO DE PIÑA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
433	JUGO DE TOMATE CON ALMEJA (CLAMATO), BOTELLA CON 1.89 L CON TOLERANCIA DE +/-10%			
434	JUGO SABOR DURAZNO EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%			
435	JUGO SABOR MANGO EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%			
436	JUGO SABOR MANZANA EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%			
437	JUGO SABOR UVA EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%			
438	JUGO SAZONADOR, BOTELLA CON 800 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
439	LAMINA DE 10X10 CM, TIPO WON TON, EMPAQUE CON 340 GR TOLERANCIA DE +/-10%			
440	LECHE SEMI - DESCREMADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
441	LECHE CONDENSADA, BOLSA CON 11 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
442	LECHE CONDENSADA, BOLSA CON 25.5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
443	LECHE CONDENSADA, LATA CON 387 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
444	LECHE DE COCO, PRESENTACION EN TETRAPAK CON 946 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%			
445	LECHE DE SOYA NATURAL / VARIEDAD DE SABORES), PRESENTACION EN TETRAPAK CON 946 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%			
446	LECHE DESCREMADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
447	LECHE DESLACTOSADA CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT			
448	LECHE DESLACTOSADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
449	LECHE EN TETRAPAK - VARIOS SABORES - EN PRESENTACION DE 180 ML, CON TOLERANCIA DE +/- 10%			
450	LECHE ENTERA CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT			
451	LECHE ENTERA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
452	LECHE EVAPORADA, TETRAPAK CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
453	LECHE LIGHT CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT			
454	LECHE LIGH, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
455	LENTEJA TAMANO GRANDE, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
456	LEVADURA QUÍMICA EN POLVO PARA HORNEAR, BOTE CON 110 GR CON TOLERANCIA A +/-10%			
457	LEVADURA SECA CON ETIQUETA AMARILLA O DORADA, BOLSA CON 125 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
458	LEVADURA SECA CON ETIQUETA AMARILLA O DORADA, BOLSA CON 450 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
459	MAÍZ ROJO TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
460	MAÍZ AZUL TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			



461	MAIZ BLANCO TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
462	MAIZ CACAHUAZINTLE (POZOLERO) PRECOCIDO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
463	MAIZ PALOMERO NATURAL, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
464	MAIZ PALOMERO, BULTO DE 20 KG			
465	MAIZ QUEBRADO BULTO DE 40 KG			
466	MANGO EN ALMIBAR EN REBANADAS, EN PRESENTACION EN LATA DE 800 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA-NOM-247-SSA1-2008			
467	MANTECA DE COCO, PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
468	MANTECA VEGETAL SIN SAL, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
469	MANTEQUILLA DE LECHE SIN SAL, BARRA CON SAL 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
470	MARGARINA PARA PANADERIA Y REPOSTERIA AZUL PARA DANÉS, BARRA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
471	MARGARINA PARA PANADERIA Y REPOSTERIA ROJA PARA FEITE, BARRA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
472	MARQUETA COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
473	MARQUETA COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
474	MARQUETA DE COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
475	MASA PREPARADA DE MAIZ, PARA TAMALES DE SAL EN PRESENTACION BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
476	MASA PREPARADA DE MAIZ, PARA TAMALES DULCE EN PRESENTACION BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
477	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, PRESENTACION DE 13 KILOS CON TOLERANCIA DE +/-10%			
478	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, PRESENTACION DE BOTE CON 1.4 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
479	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, BOTE CON 3.4 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
480	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA, HOMOGENEIZADA Y ULTRAPASTEURIZADA LATA DE 225 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
481	MEJORANTE PARA PAN DE SAL S-500 SURACTIV AZUL, BOLSA CON 440 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
482	MELAZA DE CAÑA PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
483	MERMELADA DE CHABACANO, CUBETA CON 5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
484	MERMELADA DE DURAZNO, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
485	MERMELADA DE FRESA HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
486	MERMELADA DE FRESA, FRASCO CON 270 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
487	MERMELADA DE FRESA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
488	MERMELADA DE PINA HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
489	MERMELADA DE PINA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
490	MERMELADA DE ZARZAMORA, HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
491	MERMELADA DE ZARZAMORA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
492	MIEL DE ABEJA, EN PRESENTACION DE BOTE DE 1 KG O PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-004-SAG/GAN-2018			
493	MIX DE FRUTAS EN ALMIBAR LATA CON 820 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
494	MOSTAZA A LA ANTIGUA, PRESENTACION FRASCO CON 845 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
495	MOSTAZA DE DIJON, PRESENTACION DE FRASCO CON 865 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
496	MOSTAZA PREPARADA, BOTE CON 430 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
497	MOSTAZA, PRESENTACION DE BOTE CON 3.7 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
498	NUEZ DE CASTILLA SECA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
499	NUEZ DE GRANILLO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
500	NUEZ MOSCADA MOLIDA, FRASCO CON 50 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
501	NUEZ PECANA EN MITADES Y SIN CÁSCARA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-093-SCFI-2011			
502	NUEZ PECANA ENTERA, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-093-SCFI-2011			
503	PALMITOS TIERNOS EN SALMOERA, PRESENTACION EN FRASCO DE 400 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
504	PALOMITA ACARAMELADAS, BOLSA DE 260 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
505	PAN BLANCO DE CAJA GRANDE CON 680 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
506	PAN DE CAJA INTEGRAL CON GRANO ENTERO PRESENTACION DE 680 G			
507	PAN INTEGRAL DE 12 GRANOS Y SEMILLAS, PRESENTACION DE 680 GR			
508	PAN INTEGRAL DE CAJA GRANDE, EN PAQUETE CON 680 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
509	PAN INTEGRAL MULTIGRANO DE CAJA GRANDE, EN PAQUETE CON 680 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
510	PAN MOLIDO TIPO JAPONES PANKO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
511	PAN MOLIDO, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NOM-147-SSA1-1996			



512	PAN PARA PREPARAR HAMBURGUESAS, BOLSA CON 8 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%			
513	PAN PARA PREPARAR HOT-DOGS, BOLSA CON 16 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%			
514	PAN PITA TAQUERO NATURAL, BOLSA CON 320 GR A 680 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
515	PAN TIPO BAGEL, NATURAL O (VARIEDAD DE SABORES), EN PAQUETE CON 650 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
516	PAN TOSTADO TIPO MELBA, CAJA CON 4 PAQUETES DE 50 GR C/U CON TOLERANCIA DE +/-10%			
517	PAPAS TIPO A LA FRANCESA CONGELADAS, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%			
518	PAPAS TIPO GAJO CONGELADAS, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%			
519	PAPEL PARA MIXIOTE - PRESENTACION EN PAQUETE DE 50 PZAS, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
520	OCOTE NATURAL EN PRESENTACION PAQUETE CON 7 PIEZAS			
521	PASTA CORTE FUSILLI, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
522	PASTA CORTE PENNE BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
523	PASTA CORTE PLUMA, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
524	PASTA DE TOMATE, PRESENTACION EN BOLSA DE 3 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
525	PASTA FIDEO CORTADO CAMBRAY, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10			
526	PASTA PARA CHICHARRIN RUEDA GRANDE (T3), PRESENTACION EN BULTO DE 13 KG			
527	PASTA PARA MOLE POBLANO ALMENDRADO, BOTE CON 10 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
528	PASTA PARA MOLE POBLANO ALMENDRADO, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
529	PASTA PARA SPAGUETTI DE SEMOLA DE TRIGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +10%			
530	PASTA PARA WONTON WRAPPERS, EMPAQUE DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
531	PASTA TIPO COLLEZIONE LASAGNE, CAJA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
532	PASTA TORTIGLIONI, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
533	PASTAS PARA SOPAS DE SEMOLA, TIPO CODITO, CODO, ALMEJA O MUNICIÓN, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
534	PECTINA CITRICA, PRESENTACION DE 250 GR			
535	PEPINILLOS PEQUEÑOS EN VINAGRE, PRESENTACION DE FRASCO 180 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%,			
536	PEPINILLOS REBANADOS EN SALMOERA, PRESENTACION DE BOTELLA 780 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
537	PERLAS DE TAPIOCA EN COLOR BLANCO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%,			
538	PERLAS DE TAPIOCA EN COLOR NEGRO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%,			
539	PILONCILLO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-596-SCFI-2016			
540	PIMIENTA BLANCA ENTERA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983			
541	PIMIENTA BLANCA MOLIDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983			
542	PIMIENTA NEGRA ENTERA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983			
543	PIMIENTA NEGRA MOLIDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983			
544	PIMIENTO MORRÓN EN SALMUERA, PRESENTACION DE 340 GR			
545	PIMIENTON ESPAÑOL / PAPRIKA PRESENTACION DE 405 GR DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
546	PIÑA EN ALMIBAR EN REBANADAS, LATA CON 800 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
547	PIÑA EN ALMIBAR EN TROZOS, LATA CON 3 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
548	PIÑON BLANCO, BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
549	PIÑON ROSA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
550	PISTACHE SECO SIN CASCARA, LIMPIO, LIBRE DE PLAGA PRESENTACION BOLSA DE 1 KG			
551	POLENTA PRECOCINADA, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
552	POLVO DE PÁPRIKA, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO LA NORMA: NMX-F-001-1982			
553	POLVO PARA PREPARAR FLAN A BASE DE LECHE, BOLSA CON 720 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
554	POLVO PARA PREPARAR GELATINA A BASE DE AGUA VARIOS SABORES, BOLSA CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
555	POLVO PARA PREPARAR GELATINA A BASE DE LECHE VARIOS SABORES, BOLSA CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
556	POLVO SAZONADOR PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACION EN BOTE DE 1 KG (SAL CON SABOR A MANTEQUILLA)			
557	PULPA CONCENTRADO DE JUGO DE LIMÓN, BOTELLA DE 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%			
558	PULPA DE CONCENTRADO DE COCO - PIÑA, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%			
559	PULPA DE CONCENTRADO DE FRESA, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%			
560	PULPA DE CONCENTRADO DE FRUTOS ROJOS, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%			
561	PULPA DE CONCENTRADO DE GUANÁBANA, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%			
562	PULPA DE CONCENTRADO DE GUAYABA, BOTELLA CON 1 LTCON TOLERANCIA DE +/-10%			



563	PULPA DE CONCENTRADO DE HORCHATA BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
564	PULPA DE CONCENTRADO DE JAMAICA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
565	PULPA DE CONCENTRADO DE JUGO DE NARANJA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
566	PULPA DE CONCENTRADO DE KIWI, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
567	PULPA DE CONCENTRADO DE MANDARINA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
568	PULPA DE CONCENTRADO DE MANGO, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
569	PULPA DE CONCENTRADO DE MARACUYA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
570	PULPA DE CONCENTRADO DE MIX DE BERRIES, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
571	PULPA DE CONCENTRADO DE PINA COLADA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
572	PULPA DE CONCENTRADO DE TAMARINDO, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
573	PULPA DE CONCENTRADO DE ZARZAMORA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
574	PURÉ DE TOMATE, TETRAPAK PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
575	QUESO PETIT SUISE SABOR FRESA, EMPAQUE DE 42 GR PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
576	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, FRASCO CON 500 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
577	SAL DE MAR (SAL DE GRANO) PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
578	SAL DE MESA REFINADA, BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
579	SALSA CHAMOY, PRESENTACION LIQUIDA EN BOTELLA DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
580	SALSA DE CHILE HABANERO, PRESENTACION FRASCO DE 150 ML			
581	SALSA DE SOYA BOTELLA CON 1.89 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
582	SALSA DE SOYA SAZONADA CON CITRICOS TIPO PONZU, BOTELLA CON 296 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
583	SALSA DE TOMATE, PRESENTACION EN LATA DE 3 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
584	SALSA DEMIGLACE (RES) PRESENTACION EN BOTE CONSISTENCIA EN POLVO DE 1.2 KG			
585	SALSA PICANTE ELABORADA A BASE DE CHILE, PRESENTACION FRASCO DE 60 ML			
586	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, CHILE SECO DE ÁRBOL, ÁCIDO ACÉTICO, SAL YODADA, CONDIMENTOS, ESPECIAS Y 0.1% BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, PRESENTACION BOTELLA CON 370 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
587	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, SAL YODADA, CHILES (MIN 3.9%) ÁCIDO ACÉTICO, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO, PENSOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, CARAMELO CLASE IV, OLEOREECINA DE CHILE AMARILLO 6, CEBOLLA EN POLVA, EFTA DISÓDICO CÁLCICO, ESPECIES, ROJO 40, AJO EN POLVO, BHT Y BHA COMO ANTIOXIDANTE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 478 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
588	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, SAL YODADA, CHILES (MIN 3.9%) ÁCIDO ACÉTICO, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO, PENSOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, CARAMELO CLASE IV, OLEOREECINA DE CHILE AMARILLO 6, CEBOLLA EN POLVA, EFTA DISÓDICO CÁLCICO, ESPECIES, ROJO 40, AJO EN POLVO, BHT Y BHA COMO ANTIOXIDANTE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 3.9 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
589	SALSA TIPO CATSUP, GALÓN CON 3.8 KG CON TOLERANCIA A +/-10%			
590	SALSA TIPO INGLESA, BOTELLA CON 980 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%			
591	SARDINA EN SALSA DE JITOMATE, PRESENTACION EN LATA DE 425 GR			
592	SAZONADOR CAJUN 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
593	SAZONADOR DULCE MIRIN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%			
594	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA Y CRUDA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
595	SEMILLA DE CHIA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
596	SEMILLA DE GIRASOL LIMPIA Y CRUDA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008			
597	SEMILLA DE LINAZA, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
598	SEMILLAS DE CARDAMOMO, PRESENTACION EN BOLSA DE 100 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10%			
599	SOBRE DE SALSA PRESENTACION DE 10G, PAQUETE CON 120 SOBRES			
600	SOPA INSTANTÁNEA, SABOR CAMARÓN LIMÓN Y PIQUÍN, VASO DE 64G, CAJA CON 12 PIEZAS			
601	SOYA TEXTURIZADA, BOLSA DE 300 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
602	SOYA TEXTURIZADA, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG TEXTURIZADA NATURAL			
603	SPRAY DE COCINA ANTIADHERENTE SABOR VAINILLA, ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE PALMA, ACEITE DE COCO, LECITINA DE SOJA (AGENTE ANTIADHERENTE), DIMETILSILICONA (PARA ANTIESPUMANTE), EXTRACTO DE ROMERO (CONSERVANTE), UN PRODUCTO 0 % GRASAS, 0 % CARBOHIDRATOS, PRESENTACION EN 6 OZ			
604	SPRING ROLL SHELL (ROLLO PRIMAVERA PASTA), EMPAQUE CON 25 PZ DE 203MM X 203 MM CON TOLERANCIA DE +/-10%			
605	SPRINKLES DE GRANILLO (NAVIDAD) PRESENTACION DE 500 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
606	SUERO REHIDRATANTE DE 620ML VARIEDAD DE SABOR CAJA DE 12 PIEZAS			
607	SUSTITUTO DE AZUCAR, CAJA CON 700 SOBRES DE 4 GR CADA UNO			
608	SUSTITUTO DE CREMA CAJA CON 200 SOBRES DE 4 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
609	TAMARINDO SIN CASCARA, BOLSA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			



610	TÉ MIXTO VARIEDAD DE SABORES (HIERBABUENA, VERDE, MENTA, MANZANILLA, MANZANA CANELA, HIERBAS RELAJANTES), CAJA CON 186 SOBRES			
611	TOFU FIRME, PRESENTACION EN PAQUETE CON 350 GR PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
612	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE DE OLIVO, FRASCO CON 487 GR Y MASA DRENADA CON TOLERANCIA DE +/-10%			
613	TOMILLO SECO, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
614	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO PARA BURRITOS, BOLSA CON 10 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%			
615	TORTILLA DE HARINA PARA TACO ARABE, BOLSA DE 40 PZ DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002			
616	TORTILLA DE HARINA, BOLSA DE 22 PZ DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002			
617	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO CHALUPERA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002			
618	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO ESTANDAR, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002			
619	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO FLAUTA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002			
620	TORTITAS DE PAPA HASH BROWN, (VARIAS PRESENTACIONES DE CORTE) PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%			
621	TOSTADAS FRITAS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
622	TOSTADAS HORNEADAS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
623	TOTOPOS FRITOS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
624	UVA PROCESADA, BOLSA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%			
625	VAINILLA EN VAINA, PRESENTACION EN ROLLO DE 25 GR			
626	VASO DE CAFÉ AMERICANO INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA			
627	VASO DE CAFÉ CAPUCHINO INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA			
628	VASO DE CAFÉ MOKA INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA			
629	VINAGRE BALSAMICO DMODENA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
630	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA BLANCO PRESENTACION EN BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
631	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA BLANCO, PRESENTACION EN BOTE DE 20 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
632	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA DE MANZANA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			
633	VINAGRE DE ARROZ FRASCO DE CRISTAL CON 275 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%			
634	YOGURT BEBIBLE CON VARIEDAD DE SABOR (FRESA, PINA COCO, DURAZNO, MORA AZUL, MANZANA) PRESENTACION BOTELLA DE 220 GR CAJA CON 24 PIEZAS			
635	YOGURT GRIEGO NATURAL O VARIEDAD DE SABORES BOTE CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
636	YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZUCAR O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
637	YOGURT NATURAL ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
638	YOGURT NATURAL SIN AZUCAR ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
639	YOGURT NATURAL O VARIEDAD DE SABORES PRESENTACION BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%			
640	YOGURT ORGANICO ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) EN VASITO CON 100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%			
641	YOGURT GRIEGO NATURAL O VARIEDAD DE SOBORES BOTE DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%			



ANEXO 3

LUGARES DE ENTREGA

CONSECUTIVO	HORARIO DE ENTREGA	INMUEBLE O ÁREA	ENCARGADO DEL INMUEBLE O ÁREA	DIRECCIÓN	TÉLEFONO
1	09:00 a 18:00 horas de lunes a domingo en días naturales	Centro Expositor Puebla	Miguel Angel Luna Melo	Av. Ejercito de orienté 100. Centro Civico Cultural 5 de mayo, C.P. 72260	2221221100, ext. 1121
2	09:00 a 18:00 horas de lunes a domingo en días naturales	Ex Hacienda de Chautla	Christian Aguilar Torres	Carretera Federal Km. 4.5 San Lucas El Grande, Puebla Ex Hacienda De Chautla	2481058184



MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** POR CONDUCTO DE LA **SECRETARIA** QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINADARA “**LA SECRETARIA**” -----, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CALIDAD DE ÁREA REQUERENTE Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL CONTRATANTE**”, ASISTIDA POR -----; TODOS POR LA MISMA DEPENDENCIA; Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL/FÍSICA DENOMINADA -----; REPRESENTADA LEGALMENTE EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CARÁCTER DE -----, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE FORMA CONJUNTA SE LES DENOMINARA “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

I.1.- Que, es una Dependencia de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Puebla, y está facultada para intervenir en el presente contrato, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 82 y 83, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; 1, 3, 19, 31 fracción I y 32 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla.

I.2.- Que, el Coordinador General de Administración de la Secretaría de Gobernación tiene la facultad para suscribir el presente contrato de conformidad con lo dispuesto por los artículos 9, segundo párrafo, 13, 15, primer párrafo, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 1, 5, fracción VIII, 18 fracción VI, 73 fracción XVII del Reglamento Interior de la Secretaría General de Gobierno con base en el artículo Décimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor, y Acuerdo Delegatorio de fecha dieciocho de febrero del año en curso, por el cual el Titular de ésta Secretaría, delega a los titulares de la Coordinación General de Administración y Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales la facultad de realizar los actos relativos a los procedimientos de adjudicación de contratos de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios que requiera “**LA SECRETARÍA**”, de conformidad con el artículo Séptimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor; asistido por el Coordinador General de Protección Civil en su calidad de área requirente, y la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales, en término de los artículos 5 fracciones VII, VIII.2, 18 fracción VI, 19 fracción XIII, 69 fracciones VII y 75 fracción IX, todos del citado Reglamento.

I.3.- Que la adquisición de los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES), objeto del presente contrato se efectuó mediante (TIPO DE PROCEDIMIENTO), de fecha -----, de conformidad con lo establecido en los artículos (FUNDAMENTO CORRESPONDIENTE AL TIPO DE PROCEDIMIENTO) y demás aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

I.4.- Que cuenta con los recursos suficientes para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, de acuerdo al Oficio Núm. ----- que emite -----, con cargo a la llave presupuestal siguiente: -----.

I.5.- Que señala como domicilio legal, para los efectos legales correspondientes el ubicado en -----, Código Postal -----, Ciudad.

I.6.- Que, su Registro Federal de contribuyentes es-----



II.- De “EL PROVEEDOR”

II.1.- Que es una persona (FÍSICA/MORAL) misma que está constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, lo que se acredita con la póliza número -----, Libro --- del Registro Público de Comercio -----, otorgada ante la fe del Licenciado -----, Corredor Público número ---- de -----.

II.2.- Que es ----- de la persona moral denominada -----, que cuenta con la capacidad jurídica para contratar y obligarse a la ejecución y cumplimiento del objeto del presente contrato, constituida conforme -----, la cual acredita con la Escritura Pública Número ----- otorgado ante la fe del -----.
Declarando bajo protesta de decir verdad que las facultades otorgadas por su representada, no le han sido modificadas, restringidas ni revocadas y se identifica en este momento con Credencial para Votar, expedida por el Instituto Nacional Electoral número ----- y clave de elector -----.

II.3.- Que dentro de su objeto social se encuentra la ----- . Lo anterior de acuerdo a su Acta Constitutiva.

II.4.- Que, se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes, bajo el número-----.

II.5.- Que, acredita tener solvencia económica, financiera y técnica, lo que permite cumplir con las obligaciones requeridas por “EL CONTRATANTE”, de acuerdo a la documentación que se adjunta al presente contrato.

II.6.- Que dispone de la organización, experiencia, personal capacitado y demás elementos técnicos, humanos y económicos necesarios para obligarse en términos del presente contrato.

II.7.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que le impida suscribir el presente contrato, previstos en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento que le impida contratar y manifiesta estar al corriente en sus obligaciones fiscales en los términos del artículo 24-E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

II.8.- Que se compromete a inscribirse/actualizarse al Padrón de Proveedores Municipal, de conformidad a lo establecido en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

II.9.- Que señala como domicilio legal para los efectos correspondientes el ubicado en -----, C.P -----.

II.10.- Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

III.- De “LAS PARTES”:

ÚNICO.- Que se reconocen la capacidad y personalidad jurídica con que se ostentan y con la cual se celebra este contrato, manifestando que no existe error, dolo, mala fe, ni cualquier otro vicio que afecte el consentimiento con que se celebra el mismo.

En mérito de lo anteriormente expuesto, “LAS PARTES” se someten a las siguientes:

CLÁUSULAS



PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PROVEEDOR” a través del presente acto jurídico entregará a “EL CONTRATANTE”, los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES ADQUIRIDOS) solicitados por (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), conforme a las especificaciones técnicas establecidas dentro de las Bases de (PROCEDIMIENTO-----).

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

“EL PROVEEDOR” se obliga a entregar los bienes objeto del presente contrato de acuerdo a las especificaciones (BASES DEL PROCEDIMIENTO-----).

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

“EL PROVEEDOR” se obliga a entregar los bienes materia del presente contrato a “EL CONTRATANTE”, (DE CONFORMIDAD CON LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO).

Asimismo “EL PROVEEDOR” se obliga a entregar los bienes adquiridos materia del presente instrumento en el inmueble ubicado en -----.

CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.

“LAS PARTES” convienen que el importe por la adquisición de los bienes (DESCRIBIR BIENES ADQUIRIDOS), objeto del presente contrato, es fijo y es por un monto mínimo de \$----- (----- --/100 M.N.) y un monto máximo de \$----- .--- (----- --/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado por la cantidad de \$----- (----- --/100 M.N.).

QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

“LAS PARTES” en este acto convienen que el pago por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato, se efectuará de la siguiente forma:

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los 30 días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de los bienes materia del presente contrato, a entera satisfacción de “EL CONTRATANTE”; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. “EL PROVEEDOR” deberá contar con facturación electrónica;
- II. “EL PROVEEDOR” realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;
- III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuará a “EL PROVEEDOR” por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a “EL CONTRATANTE” o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan entregado los bienes objeto del presente contrato a entera satisfacción de “EL CONTRATANTE”; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.



“**LAS PARTES**” convienen que no habrá incremento en la cantidad por concepto de pago de los bienes materia del presente contrato, sobre los costos fijos del mismo a que hace referencia la Cláusula Cuarta.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido “**EL PROVEEDOR**”, éste se obliga a reintegrarlos, más los intereses generados, mismos que se computarán por días naturales desde la fecha del pago en exceso, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de “**EL CONTRATANTE**”.

SÉPTIMA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a:

- I. Entregar a “**EL CONTRATANTE**” los bienes materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo “**EL PROVEEDOR**” se compromete a lo siguiente:
 - a) Entregar los bienes materia del presente instrumento en el lugar señalado por la contratante;
 - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
 - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de “**EL CONTRATANTE**”, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias para la conservación y buen estado de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**” o a terceros;
- V. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice en la entrega de los bienes materia del presente contrato;
- VI. Entregar a “**EL CONTRATANTE**” la garantía de cumplimiento por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato;
- VII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a “**EL CONTRATANTE**” para el pago oportuno por la adquisición de los bienes materia del presente contrato;
- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a “**EL CONTRATANTE**” cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás



disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

OCTAVA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL CONTRATANTE”.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato “**EL CONTRATANTE**” se obliga a:

- I. Pagar a “**EL PROVEEDOR**”, la cantidad fijada en la Cláusula Cuarta por concepto de pago, en los términos previstos en la Cláusula Quinta, ambas del presente Instrumento;
- II. Aplicar las sanciones correspondientes en caso de atraso o incumplimiento sin justificación alguna, que marca la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal;
- III. Dar seguimiento al cumplimiento del objeto del presente contrato por conducto de la Unidad Responsable; y
- IV. Las demás que deriven del presente contrato.

NOVENA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y POSIBLES VICIOS OCULTOS.- De conformidad con lo dispuesto por el artículo 126 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a constituir Fianza expedida por Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, la cual deberá ser a favor de **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, por un importe equivalente al -----% DEL MONTO MÁXIMO del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

- Número de Contrato.
- Fecha del Contrato.
- Monto total del Contrato.
- Fecha de expedición y vigencia de la póliza, la cual deberá permanecer vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- Monto de la fianza.
- Señalar con precisión las obligaciones garantizadas.
- Que la afianzadora se obliga a seguir garantizando aún en el caso de que se otorguen prórrogas o esperas.
- Que se somete al procedimiento de ejecución que se establece en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, en el supuesto de hacerse exigibles las garantías.

“**EL PROVEEDOR**” queda obligado a presentar a “**LA SECRETARÍA**”, la garantía de cumplimiento del contrato, a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes a que se firme el presente instrumento.

Estableciendo “**LAS PARTES**” que en caso de que el proveedor no exhiba la garantía, establecida en líneas que anteceden, será motivo de rescisión administrativa de manera unilateral de este Contrato, sin responsabilidad para “**LA SECRETARÍA**” de ningún tipo de prestación o de derecho.



En caso de que **“LA SECRETARÍA”**, decida modificar el contrato, de conformidad con el artículo 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a garantizar dicha modificación en los términos señalados en el instrumento respectivo.

DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.

“EL PROVEEDOR” no podrá conferir, ceder, ni transmitir los derechos y obligaciones que a su cargo se deriven del presente contrato, en forma parcial ni total, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento por escrito de **“EL CONTRATANTE”**.

DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.

“EL PROVEEDOR” conviene y acepta que en atención al origen del presente contrato, no se establecen o derivan del mismo, en ningún caso, relaciones laborales; asimismo, el personal empleado por **“EL PROVEEDOR”**, para el cumplimiento del objeto de este contrato, se entenderá relacionado exclusivamente con él, por ende **“EL PROVEEDOR”** asumirá la responsabilidad por este concepto de acuerdo a las disposiciones legales en materia del trabajo y seguridad social, en ningún caso **“EL CONTRATANTE”** será considerado como empleador solidario o sustituto.

DÉCIMA SEGUNDA.- DE LA RESPONSABILIDAD DE “EL PROVEEDOR”.

“EL PROVEEDOR” se obliga a otorgar los bienes objeto de este contrato a satisfacción de **“EL CONTRATANTE”** así como responder por cuenta y riesgo del retardo o deficiencia en la entrega de los mismos así como de los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a **“EL CONTRATANTE”**, o a terceros.

DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

“EL CONTRATANTE” podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando concurran los siguientes casos:

- I. Si **“EL PROVEEDOR”** no entrega los bienes objeto del presente instrumento en la fecha pactada;
- II. Si **“EL PROVEEDOR”**, no entrega los bienes objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;
- III. Si **“EL PROVEEDOR”** suspende injustificadamente la entrega de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Si **“EL PROVEEDOR”** no otorga a **“EL CONTRATANTE”** los informes que éste le requiera con relación a los bienes adquiridos contratados;
- V. Si **“EL PROVEEDOR”** es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y
- VI. En caso de incumplimiento de **“EL PROVEEDOR”** a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.



“**EL CONTRATANTE**” podrá optar entre demandar el cumplimiento del contrato, o bien, declarar la rescisión administrativa del mismo; asimismo, “**EL PROVEEDOR**” conviene en pagar los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

En el caso de que sea “**EL PROVEEDOR**” quien pretenda dar por rescindido este contrato por causas de incumplimiento imputables a “**EL CONTRATANTE**”, deberá obtener declaración judicial favorable, siendo requisito indispensable agotar previamente el procedimiento de conciliación establecido en el artículo 147 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

“**EL CONTRATANTE**” tendrá la facultad de verificar el cumplimiento por parte de “**EL PROVEEDOR**” de sus obligaciones adquiridas al amparo de este contrato, en los términos acordados; “**EL CONTRATANTE**” podrá optar por aplicar penas convencionales de acuerdo a lo previsto por el artículo 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en caso de determinar que existen los siguientes eventos:

- I. Cuando “**EL PROVEEDOR**” se atrase en la entrega de los bienes objeto del presente contrato; y
- II. Cuando “**EL PROVEEDOR**” entregue los bienes materia del presente contrato con diferentes características o términos a lo pactado;

“**LAS PARTES**” convienen y aceptan en fijar como pena convencional, para cualquiera de los eventos de incumplimiento, la cantidad correspondiente al **1% (uno por ciento)** sobre el monto total de los bienes objeto del presente contrato, no entregados a tiempo o bien entregados con características y términos distintos a lo pactado, cuantificando la pena por cada día natural hasta la entrega a entera satisfacción de “**EL CONTRATANTE**”; asimismo en caso de que la aplicación sume el 10% (diez por ciento) del MONTO MÁXIMO del contrato “**EL CONTRATANTE**” podrá rescindirlo. Tratándose del supuesto previsto en la fracción II de la presente Cláusula, “**EL PROVEEDOR**” además deberá sustituir el servicio conforme a las características contratadas.

Esta Cláusula se aplicará independientemente de las sanciones a que haya lugar en términos de los artículos 135, 136 fracciones III y IV, 137, 138 y 142 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.

“**EL CONTRATANTE**” podrá suspender total o parcialmente y en forma temporal la vigencia del presente contrato, en términos de lo previsto por el artículo 121 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, cuando exista causa justificada, debiendo hacerlo del conocimiento por escrito de “**EL PROVEEDOR**”, una vez que se haya definido la suspensión, la vigencia no podrá ser modificada ni prorrogada por tiempo indefinido.

DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.

“**EL CONTRATANTE**”, podrá terminar en forma anticipada el presente contrato, de acuerdo con el artículo 124 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los siguientes casos:

- I. Cuando concurren razones de interés general;



- II. En caso de existir causas justificadas, que extingan la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y
- III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

“EL CONTRATANTE” pondrá a disposición de “EL PROVEEDOR”, la documentación e información necesaria que sea considerada confidencial para el debido cumplimiento de la prestación del servicio objeto de este contrato, por lo que “EL PROVEEDOR”, se obliga a no divulgarla, bajo pena de responder de los daños y perjuicios que le pudiera ocasionar a “EL CONTRATANTE”, con independencia de las sanciones civiles o penales en las que “EL PROVEEDOR”, o cualquiera de sus funcionarios, empleados o agentes pudiera incurrir.

Para estos efectos se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, formulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas, o cualquier otro tipo de información, propiedad de “EL CONTRATANTE” a la que tenga acceso “EL PROVEEDOR”, misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, diskettes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.

Las modificaciones que en su caso “LAS PARTES” acuerden, se realizarán en términos de lo previsto por la Sección Dos “Modificaciones a los Contratos”, del Capítulo I “De los Contratos”, del Título Quinto “Contratación” de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al XX de XXXXXX de 20XX.

VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.

“LAS PARTES” se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, Ley de Egresos del Estado de Puebla y demás disposiciones legales aplicables.

VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.



Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, **“LAS PARTES”** se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Tribunales del Distrito Judicial de Puebla, por lo tanto renuncian al fuero y jurisdicción que pudiera corresponderles en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

Leído el presente contrato y enteradas **“LAS PARTES”** de su contenido, lo firman por triplicado el -----, en la Heroica Puebla de Zaragoza.

“EL CONTRATANTE”

UNIDAD RESPONSABLE”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

“ASISTE”

“EL PROVEEDOR”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----, EL
---DE ----- DEL 20XX.