

DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES
FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GET-LPN-015/2014
REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BIENES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
PARA EL OPD SALUD DE TLAXCALA

EN LA CIUDAD DE TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, SIENDÓ LAS 13:00 HRS. DEL DÍA 01 DE OCTUBRE DE 2014, Y HABIÉNDOSE REUNIDO EN LA SALA DE JUNTAS, UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES, CON DOMICILIO EN CALLE LEONARDA GÓMEZ BLANCO NÚMERO 60, COLONIA ACXÓTLA DEL RIO DE ESTA CIUDAD CAPITAL, LOS CC. JORGE CAPIZ JASSO, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES, PRESIDENDO ESTE EVENTO LA LIC. ALEJANDRA FLORES MONTALVO DE CONFORMIDAD A LA DESIGNACIÓN REALIZADA POR EL PRIMERO DE LOS MENCIONADOS, MEDIANTE MEDIANTE OFICIO DELEGATORIO AJ/447/2014 DE FECHA 28 DE ENERO DEL DOS MIL CATORCE, COMO REPRESENTANTES DE LA CONVOCANTE, ASIMISMO, LA LIC. MA. ELENA PICAZO SÁNCHEZ COMO REPRESENTANTE DE LA CONTRATANTE, CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 31 FRACCIÓN II INCISO C) Y 33 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA Y DE CONFORMIDAD AL PUNTO 13 DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, Y UNA VEZ EMITIDO EL DICTAMEN ECONÓMICO, LA CONVOCANTE BASÁNDOSE EN EL MISMO Y QUE LA CONTRATANTE CUENTA CON LOS RECURSOS PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN, DETERMINA OTORGAR EL CONTRATO A LOS LICITANTES QUE OFERTARON LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS MAS BAJAS Y CUMPLIERON CON LOS REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS SOLICITADOS, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:_____

PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE, S.A. DE C.V.

NOMBRE DEL LICITANTE: PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE SA DE CV							
Partida	Descripción	U. Medida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Precio Unitario	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
1	Aceite de Oliva Ibarra Marca: Ibarra Procedencia: España	pieza 946 ml	27.6	46	128.3	\$ 3,541.08	\$ 5,901.80
2	Aceite en Aerosol Capullo Marca: Capullo Procedencia: México D.F	Pza STD 204 grs.	4.8	8	55.25	\$ 265.20	\$ 442.00
3	Aceite Vegetal Marca: Maravilla Procedencia: Veracruz	Litro	5235.6	8726	33	\$ 172,774.80	\$ 287,958.00
4	Agua Bonafont Marca: Bonafont Procedencia: Estado de México	500 ml	21	35	4.5	\$ 94.50	\$ 157.50
5	Ajax en Polvo Marca: Ajax Procedencia: Distrito Federal	pza 582 grs.	277.8	463	26.2	\$ 7,278.36	\$ 12,130.60
6	AJONJOLI Semilla oleaginoso de la familia de las pedaliáceas, de forma semitriangular, de 2 mm y de color amarillento que se encuentra contenida en su fruto, el cual tiene la forma de cápsula de 3 cm de largo, en la que hay 4 series verticales de semillas. De esta semilla se obtiene aceite para cocinar ampliamente comercializado Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco	kilo	53.4	89	67.2	\$ 3,588.48	\$ 5,980.80
7	AMARANTO El nombre de amaranto o bledo se aplica tanto a la semilla como a la planta de la familia de las amarantáceas, compuesta de 60	kilo	33.6	56	72.1	\$ 2,422.56	\$ 4,037.60

	<p>géneros y cerca de 800 especies; son plantas herbáceas anuales (noviembre- diciembre). En la actualidad se considera que aproximadamente 60 especies son nativas de América y cerca de 15 provienen de Europa, Asia, África y Australia. Se cultiva tanto en climas tropicales como en semiáridos. La planta de amaranto además de producir la tan abundante y nutritiva semilla, es magnífica productora de quelites; tanto las hojas como las semillas son comestibles. El pequeño fruto contiene una sola semilla lisa de 1 mm de diámetro aproximadamente, brillante y cuyo color puede ser blanco, morado o negro; siendo éstas dos últimas las menos apreciadas, tanto por el color como por el bajo rendimiento obtenido. Para su utilización estas semillas generalmente son tostadas o cocidas.</p> <p>Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>						
8	<p>Anís Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	1.2	2	70.2	\$ 84.24	\$ 140.40
9	<p>ARROZ EXTRA MORELOS Es el grano maduro, sano y limpio de <i>Oryza sativa</i>, envuelto con una película constituida por 2 cáscaras duras unidas por los bordes, salvado, germen y cutícula o capa aleurónica del grano, de color café pardo, de 5 a 7 mm de largo por 3 mm de ancho, con extremos alargados. Especificaciones: Humedad máxima 13%; Olor característico del grano de arroz, libre de olores a fermentación putrefacción o plaguicidas, color característico de la variedad. Contiene fitatos.</p> <p>Marca: Morelos Procedencia: Sinaloa</p>	kilo	1444.2	2407	27.5	\$ 39,715.50	\$ 66,192.50
10	<p>ATUN EN ACEÍTE LATA GRANDE El atún en lata es el producto compuesto de trozos de tejido muscular estriado apto para consumo humano de cualquiera de las especies de <i>thunnus</i> (atún aleta amarilla) íntegros y sanos de primera calidad, precocidos, envasados en aceite, en recipientes herméticamente cerrados para permitir su estabilidad y calentados suficientemente para destruir todos los microorganismos que puedan multiplicarse o inactivar las enzimas que pueden originar putrefacción o ser nocivos, que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización y que garantice la destrucción del <i>Clostridium botulinum</i>. Características sensoriales: Color rosado ligero, olor</p>	pza.1.880 kgs.	465	775	232	\$ 107,880.00	\$ 179,800.00

Claus

A

característico de la especie. Sabor característico y agradable al paladar. Textura de ligeramente blanda a firme y elástica, libre de materia extraña y contaminantes químicos. El atún enlatado no debe contener más de 10mg/100 g de histamina ya que en mayor cantidad puede desencadenar reacciones alérgicas en personas sensibles. El producto estará exento de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cloruro de sodio de 1.2 a 1.8 %, pH de 5.5 a 6.0, mínimo 70% de masa drenada. Especificaciones microbiológicas de la NOM son: mesófilos aerobios 6.6 X 10(8) colonias por gramo máximo; psicófilos 1.7X10(9) colonias por gramo máximo, Coliformes 3.2 X 10(6) colonias por g máximo. Enterobacterias patógenas 8.3 NMP/ g máximo. Exclusivamente se permite el siguiente aditivo alimentario: difosfato sódico en 10 g/kg expresado como P2O5 de dosis máxima en el producto final. Especificaciones: El pescado debe estar libre de piel, espinas, escamas, coágulos de sangre, agallas, vísceras y músculo medio superficial. Estará cortado en segmentos transversales dentro de la lata con un mínimo de 1 a 2 cm de longitud en cada lado, manteniendo la estructura original del músculo, con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos no debe ser superior al 18% del peso escurrido en el envase. La proporción de trozos de carne inferiores a 1 a 2 cm no será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata. Los espesantes o gelificantes se pueden utilizar únicamente en el medio de envasado. Los agentes acidificantes estarán limitados por las buenas prácticas de fabricación. Proviene del atún que Es un pescado con el dorso color oscuro casi negro, vientre plateado con manchas y bandas blancas transversales, aletas amarillo intenso con bordes negros. Sus escamas son frágiles y finas tanto que al mercado llega sin ellas, se alimenta de peces y crustáceos. Se localiza en lugares cercanos a la costa y en mar abierto. Es migratorio y de nado rápido. Se pesca todo el año, con mayor frecuencia de mayo a agosto y en diciembre. Su talla máxima es de 195 cm, con un peso común de 50 kg y un máximo de 80 kg y talla promedio de 150 cm.

C. J. C.

	Marca :Dolores Procedencia: Sigaloa						
11	<p>ATUN EN ACEITE LATA CHICA El atún en lata es el producto compuesto de trozos de tejido muscular estriado apto para consumo humano de cualquiera de las especies de thunnus (atún aleta amarilla) íntegros y sanos de primera calidad, precocidos, envasados en aceite, en recipientes herméticamente cerrados para permitir su estabilidad y calentados suficientemente para destruir todos los microorganismos que puedan multiplicarse o inactivar las enzimas que pueden originar putrefacción o ser nocivos, que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización y que garantice la destrucción del Clostridium botulinum. Características sensoriales: Color rosado ligero, olor característico de la especie. Sabor característico y agradable al paladar. Textura de ligeramente blanda a firme y elástica, libre de materia extraña y contaminantes químicos. El atún enlatado no debe contener más de 10mg/100 g de histamina ya que en mayor cantidad puede desencadenar reacciones alérgicas en personas sensibles. El producto estará exento de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cloruro de sodio de 1.2 a 1.8 %, pH de 5.5 a 6.0, mínimo 70% de masa drenada. Especificaciones microbiológicas de la NOM son: mesófilos aerobios 6.6. X 10(8) colonias por gramo máximo; psicófilos 1.7X10(9) colonias por gramo máximo, Coliformes 3.2 X 10(6) colonias por g máximo. Enterobacterias patógenas 8.3 NMP/ g máximo. Exclusivamente se permite el siguiente aditivo alimentario: difosfato sódico en 10 g/kg expresado como P2O5 de dosis máxima en el producto final. Especificaciones: El pescado debe estar libre de piel, espinas, escamas, coágulos de sangre, agallas, vísceras y músculo medio superficial. Estará cortado en segmentos transversales dentro de la lata con un mínimo de 1 a 2 cm de longitud en cada lado, manteniendo la estructura original del músculo, con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos no debe ser superior al 18% del peso escurrido en el envase. La proporción de trozos de carne inferiores a 1 a 2 cm no será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata. Los espesantes o</p>	pza. 140 grs.	1800	3000	15.15	\$ 27,270.00	\$ 45,450.00

0
C. C. C. C. C.

	<p>gelificantes se pueden utilizar únicamente en el medio de envasado. Los agentes acidificantes estarán limitados por las buenas prácticas de fabricación. Proviene del atún que Es un pescado con el dorso color oscuro casi negro, vientre plateado con manchas y bandas blancas transversales, aletas amarillo intenso con bordes negros. Sus escamas son frágiles y finas tanto que al mercado llega sin ellas, se alimenta de peces y crustáceos. Se localiza en lugares cercanos a la costa y en mar abierto. Es migratorio y de nado rápido. Se pesca todo el año, con mayor frecuencia de mayo a agosto y en diciembre. Su talla máxima es de 195 cm, con un peso común de 50 kg y un máximo de 80 kg y talla promedio de 150 cm. Marca: Tuny Procedencia: Manzanillo</p>						
<p>12</p>	<p>AVENA 3 MINUTOS Es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena sanos, limpios (exentos de materia terrosa, parásitos, hongos, impurezas y microorganismos), libres de tegumentos, precocidos y laminados; adicionadas o no de nutrimentos y aditivos permitidos por la SSA. La avena arrollada y la harina de avena contienen la mayor parte de los elementos que constituyen el cereal, es decir, principalmente el pericarpio y el endospermo sin que pierda el germen totalmente. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Microscópicamente los granos de avena presentan formas poligonales del almidón. Humedad máximo 12%, extracto etéreo 5% mínimo, proteínas (N x 5.83) 11.6% mínimo, cenizas 2% máximo, fibra cruda 2.5% máximo, No debe contener toxinas microbianas, aflatoxinas 0.02% máximo. Características sensoriales: Aspecto: hojuelas pequeñas y blandas en forma de láminas, color uniforme que varía de crema a grisáceo, ligero olor a nueces, sin rastros de humedad; al abrir el empaque, guardar en un lugar fresco y seco. Contiene fitatos. Marca: 3 Minutos Procedencia: México D. F.</p>	<p>pza. 400 grs.</p>	<p>343.2</p>	<p>572</p>	<p>23.4</p>	<p>\$ 8,030.88</p>	<p>\$ 13,384.80</p>
<p>13</p>	<p>AZUCAR Es el producto obtenido de la caña de azúcar o de remolacha azucarera, extraída por compresión y sometida a operaciones de cristalización, sin proceso de refinación. Es un sólido cristalino que se disuelve en agua para dar una solución dextrorrotatoria, en esencia es</p>	<p>kilo</p>	<p>6277.2</p>	<p>10462</p>	<p>17.5</p>	<p>\$ 109,851.00</p>	<p>\$ 183,085.00</p>

Ceballos

	sacarosa pura. De color ámbar claro. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: sacarosa aparente (pol), a 293 °K (20°C) mínimo 99.4 %, cenizas sulfatadas máximo 0.25 %, humedad máximo 0.06 %. Color: unidades lovibond máximo 2.5. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos, contaminantes químicos, ni fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco						
14	CACAHUATE PELADO NATURAL Es la planta herbácea anual (de septiembre a diciembre) perteneciente a la familia de las leguminosas, papilionada, es una vaina dura, seca y áspera que contiene generalmente de una a tres semillas o almendras que están formadas por cotiledones alargados y tiene un surco longitudinal en la cara interna; cada semilla está cubierta por una membrana delgada de color café rojizo. Características sensoriales: Consistencia firme, color paja, sabor característico sin sabores extraños o rancios. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco	kilo	27	45	41.1	\$ 1,109.70	\$ 1,849.50
15	CAFE DE GRANO Marca: Legal Procedencia: Puebla	sobre 200 grs.	1061.4	1769	34.5	\$ 36,618.30	\$ 61,030.50
16	CAFÉ LEGAL INDIVIDUAL Es el producto soluble en agua que se obtiene por la deshidratación de la infusión del café 100% puro tostado, a través de aspersión a temperatura de 250° C, dando origen a un polvo fino que al rociarse con vapor se forma la apariencia de granulado. También suele denominarse instantáneo, ya que al contacto con el agua se disuelve instantáneamente. Especificaciones físicas y químicas: Cafeína mínimo 2%, cenizas 11% máximo, humedad 4% máximo, féculas extrañas ninguna, pH (al 1%) de 4.4 a 5.5. Características sensoriales: Olor característico al café soluble; color castaño claro a oscuro, aspecto polvo fino o granulado. Especificaciones microbiológicas: libre de microorganismos patógenos e inhibidores microbianos. Marca: Legal Procedencia: Puebla	Exhibidor con 60 pza	49.2	82	432.3	\$ 21,269.16	\$ 35,448.60
17	CAFÉ SOLUBLE NESCAFE Producto soluble en agua que se obtiene por la deshidratación de la infusión del café puro tostado descafeinado.	frasco 200 grs.	113.4	189	93.1	\$ 10,557.54	\$ 17,595.90

Cicco

	<p>Especificaciones físicas y químicas: Cafeína 0.3% máximo, cenizas 12% máximo, humedad 4% máximo, pH de 4.4 a 5.5, sin fécula, residuos solventes clorados 10 ppm máximo.</p> <p>Especificaciones microbiológicas: libre de microorganismos patógenos e inhibidores microbianos. Debe tener el aroma característico del café, un sabor agradable y una apariencia que indique su total solubilidad. Exento de microorganismos patógenos y/o contaminantes que afecten la salud del consumidor.</p> <p>Marca: Nescafe</p> <p>Procedencia: México D.F.</p>						
18	<p>CAJETA Es el producto obtenido de la preparación con leche de cabra, vaca o ambas, azúcar, glucosa y saborizantes, concentrados por medio del calor, que le confiere una consistencia semilíquida y viscosa así como el oscurecimiento, color y sabor característico. Debe cumplir con la Norma Oficial NOM-358-SSA1-1982. Características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 10 %. Mesofílicos aerobios 50 UFC/g, coliformes 10 UFC/g, hongos y levaduras 20 UFC/g. Color: café claro a oscuro, textura suave, sin cristales de azúcar.</p> <p>Marca: Real de Potosí</p> <p>Procedencia: San Luis Potosí</p>	pza 1 kg.	121.8	203	110.7	\$ 13,483.26	\$ 22,472.10
19	<p>CAMARON SECO</p> <p>Marca: S/M</p> <p>Procedencia: Veracruz</p>	kilo	4.8	8	373.2	\$ 1,791.36	\$ 2,985.60
20	<p>CANELA raja. Pertenece a la familia de las lauráceas, especia integrada por cortezas de ramas de forma cilíndrica, de color café rojizo, de sabor picante, penetrante y dulce. El aceite esencial de la canela está constituido principalmente de aldehído cinámico, cuya concentración es de 75 a 90%. La calidad de esta especia depende de manera importante de la edad del árbol, el clima del lugar geográfico donde crece y la forma de preparación y conservación antes de ser distribuida; se le atribuyen propiedades antisépticas y como sedante ligero. Se comercializa como canutillos enteros, partidos o molidos. Por este último proceso existen pérdidas importantes de aceites esenciales.</p> <p>Marca: La Flor de Jalisco</p> <p>Procedencia: Jalisco</p>	kilo	60	100	242	\$ 14,520.00	\$ 24,200.00
21	<p>CARBONATO Es la mezcla de sales utilizada en panificación para lograr la generación de gas (bióxido de carbono) que produce el efecto de levantamiento y esponjosidad del pan,</p>	kilo	8.4	14	18	\$ 151.20	\$ 252.00

Cecilia

	<p>está constituido por la mezcla de bicarbonato de sodio o de amonio y por lo menos con una de las siguientes sales: fosfato monocalcico, fosfato de sodio, sulfato de aluminio y sodio, suele agregarse almidón como vehículo. Presentación: En bote de cartón o lata de 454 g, de marca registrada y autorizada. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>						
22	<p>CEREAL DE ARROZ Marca: Nestle Procedencia: México D.F.</p>	lata 270 grs	67.2	112	62.75	\$ 4,216.80	\$ 7,028.00
23	<p>CHAROLA TERMICA 9D 15X22 C/DIV. Marca: Reytha Procedencia: Estado de México</p>	caja c/20par/25pza	133.2	222	240.3	\$ 32,007.96	\$ 53,346.60
24	<p>CHILE CHIPÓTLE LATA CHICA Marca: La Moreña Procedencia: Puebla</p>	lata 380grs.	559.8	933	24.6	\$ 13,771.08	\$ 22,951.80
25	<p>CHILE ANCHO SECO Son frutos de las solanáceas de forma cónica alargada o globosa, dependiendo de la variedad; mide de 3 a 14 cm de largo y de 2 a 6 cm de ancho. Son deshidratados, por lo que quedan en cierta forma plegados. Son carnosos y según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsaicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnoso, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Lohgum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara relativamente gruesa y dura, de color rojo oscuro. Superficie lisa, brillante y quebradiza. Morita: capsicum sp L. Var abbreviatum. Fruto</p>	kilo	45	75	112	\$ 5,040.00	\$ 8,400.00

Clave



	<p>de 4 cm de largo por 2 cm de diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>						
<p>26</p>	<p>CHILE CASCABEL Son frutos de las solanáceas de forma cónica alargada o globosa, dependiendo de la variedad; miden de 3 a 14 cm de largo y de 2 a 6 cm de ancho. Son deshidratados, por lo que quedan en cierta forma plegados. Son carnosos y según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, caroso, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara relativamente gruesa y dura, de color rojo oscuro. Superficie lisa, brillante y quebradiza. Morita: capsicum sp L. Var abbreviatum. Fruto de 4 cm de largo por 2 cm de diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café</p>	<p>kilo</p>	<p>4.8</p>	<p>8</p>	<p>85</p>	<p>\$ 408.00</p>	<p>\$ 680.00</p>

Cuent

	<p>oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annuum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia :Jalisco</p>						
<p>27</p>	<p>CHILE CHIPOTLE Son frutos de las solanáceas de forma cónica-alargada o globosa, dependiendo de la variedad; miden de 3 a 14 cm de largo y de 2 a 6 cm de ancho. Son deshidratados, por lo que quedan en cierta forma plegados. Son carnosos y según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsaicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annuum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, caroso, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annuum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annuum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara relativamente gruesa y dura, de color rojo oscuro. Superficie lisa, brillante y quebradiza. Morita: capsicum sp L. Var abbreviatum. Fruto de 4 cm de largo por 2 cm de diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annuum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annuum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p>	<p>kilo</p>	<p>105</p>	<p>175</p>	<p>70.45</p>	<p>\$ 7,397.25</p>	<p>\$ 12,328.75</p>

Curt

	<p>Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>						
28	<p>CHILE DE ARBOL SECO Son frutos de las solanáceas de forma cónica alargada o globosa, dependiendo de la variedad; miden de 3 a 14 cm de largo y de 2 a 6 cm de ancho. Son deshidratados, por lo que quedan en cierta forma plegados. Son carnosos y según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsaicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, caroso, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara relativamente gruesa y dura, de color rojo oscuro. Superficie lisa, brillante y quebradiza. Morita: capsicum sp L. Var abbreviatum. Fruto de 4 cm de largo por 2 cm de diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p> <p>Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>	kilo	35.4	59	69.8	\$ 2,470.92	\$ 4,118.20
29	<p>CHILE GUAJILLO SECO Son frutos de las solanáceas de forma cónica alargada o globosa, dependiendo de la variedad; miden de 3 a 14 cm de largo</p>	kilo	134.4	224	71.7	\$ 9,636.48	\$ 16,060.80

	<p>y de 2 a 6 cm de ancho. Son deshidratados, por lo que quedan en cierta forma plegados. Son carnosos y según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsaicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnosos, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara relativamente gruesa y dura, de color rojo oscuro. Superficie lisa, brillante y quebradiza. Morita: capsicum sp L. Var abbreviatum. Fruto de 4 cm de largo por 2 cm de diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>						
<p>30</p>	<p>CHILE GUAJILLO SECO PULLA Son frutos de las solanáceas de forma cónica alargada o globosa, dependiendo de la variedad; miden de 3 a 14 cm de largo y de 2 a 6 cm de ancho. Son deshidratados, por lo que quedan en cierta forma plegados. Son carnosos y según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por</p>	<p>kilo</p>	<p>33.6</p>	<p>56</p>	<p>74.7</p>	<p>\$ 2,509.92</p>	<p>\$ 4,183.20</p>

Cicco



	<p>la capsaicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annuum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnoso, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annuum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annuum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara relativamente gruesa y dura, de color rojo oscuro. Superficie lisa, brillante y quebradiza. Morita: capsicum sp L. Var abbreviatum. Fruto de 4 cm de largo por 2 cm de diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annuum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annuum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>						
<p>31</p>	<p>CHILE MULATO Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	<p>kilo</p>	<p>18</p>	<p>30</p>	<p>90</p>	<p>\$ 1,620.00</p>	<p>\$ 2,700.00</p>
<p>32</p>	<p>CHILE PASILLA SECO Son frutos de las solanáceas de forma cónica alargada o globosa, dependiendo de la variedad; mide de 3 a 14 cm de largo y de 2 a 6 cm de ancho. Son deshidratados, por lo que quedan en cierta forma plegados. Son carnosos y según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsaicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación</p>	<p>kilo</p>	<p>66.6</p>	<p>111</p>	<p>90.2</p>	<p>\$ 6,007.32</p>	<p>\$ 10,012.20</p>

Cccc

f

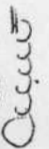
	<p>y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, caroso, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara relativamente gruesa y dura, de color rojo oscuro. Superficie lisa, brillante y quebradiza. Morita: capsicum sp L. Var abbreviatum. Fruto de 4 cm de largo por 2 cm de diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>						
33	<p>CHILE PIQUIN MOLIDO Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	8.4	14	58.25	\$ 489.30	\$ 815.50
34	<p>CHILES CHIPOTLES ADOBADOS GRANDE Marca: Clemente Jacques Procedencia: Mexico D.F.</p>	lata 2.8 kg	69	115	174.7	\$ 12,054.30	\$ 20,090.50
35	<p>CHOCOLATE ABUELITA Marca: Nestlé Procedencia: México D.F.</p>	caja c/6 tabillitas	153	255	80.6	\$ 12,331.80	\$ 20,553.00
36	<p>CIRUELA PASA Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	12	20	67.5	\$ 810.00	\$ 1,350.00
37	<p>CLAVO Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	0.6	1	288.15	\$ 172.89	\$ 288.15

38	<p>COMINOS SECOS Frutos de la planta umbelífera que tiene una longitud de 5 a 6 mm, de apariencia verdosa grisácea, de forma ovoide, tiene un olor intensamente aromático y un sabor acre amargo, su principal componente es el aldehído cumínico. Se comercializa entero o molido. Por este último proceso se producen pérdidas importantes de aceites esenciales.</p> <p>Marca: La Flor de Jalisco</p> <p>Procedencia: Jalisco</p>	kilo	6.6	11	82	\$ 541.20	\$ 902.00
39	<p>CONSOME DE POLLO Se entiende por consomé de pollo deshidratado, al alimento preparado por cocción del pollo o de la gallina en agua potable, o los extractores de su carne, sazonado con especias, condimentos y adicionado o no de aditivos y otros ingredientes autorizados por la Secretaría de Salud (grasa vegetal comestible, hortalizas deshidratadas, proteínas vegetales deshidratadas, azúcar) y sometido a un proceso de deshidratación. Especificaciones físicas y químicas: Extracto de pollo y/o carne deshidratada mínimo 3.5%, grasa de pollo 3.5% mínimo, humedad 5% máximo, proteínas de origen animal 2.5% mínimo, nitrógeno amínico 0.400% mínimo, cenizas 58.5% máximo, fibra cruda 1.2% máxima, cloruro de sodio 52% máximo, extracto etéreo 3.5% mínimo. (Microbiológicas) Negativo para Staphylococcus aureus, Escherichia coli y salmonella en 25 g, hongos 10 UFC/g. (Sensoriales) color, olor y sabor característicos de los ingredientes empleados, libre de olores extraños y desagradables, sólido granulado de color amarillo cafésoso, ya preparado se presenta como líquido de color amarillo, de consistencia grasa. Por dificultarse su control de calidad, no se autoriza la adquisición a granel.</p> <p>Marca: Knorr suiza</p> <p>Procedencia: México D.F.</p>	frasco 3.6 kgs	72.6	121	390.6	\$ 28,357.56	\$ 47,262.60
40	<p>CONTENEDOR 9X9 DIV</p> <p>Marca: Reyna</p> <p>Procedencia: Estado de México</p>	caja 200 pzas.	3.6	6	247.9	\$ 892.44	\$ 1,487.40
41	<p>CUCHARA DESECHABLE SOPERA</p> <p>Marca: Monarca</p> <p>Procedencia: Estado de México</p>	caja c/40paq/25pzas	166.2	277	329.9	\$ 54,829.38	\$ 91,382.30
42	<p>DESENGRASANTE</p> <p>Marca: Windex Johnson</p> <p>Procedencia: México D.F.</p>	pza. Estandar	588	980	49.6	\$ 29,164.80	\$ 48,608.00
43	<p>DETERGENTE SALVO ANTIGRASA</p> <p>Marca: Salvo</p> <p>Procedencia: Distrito Federal</p>	Bolsa de 900 grs	1936.8	3228	29.1	\$ 56,360.88	\$ 93,934.80
44	<p>FIBRAS DE ALAMBRE</p>	pieza	1.2	2	17.8	\$ 21.36	\$ 35.60

	Marca: Briosa Procedencia: Distrito Federal						
45	FIBRAS VERDES GRANDES Marca: Scotchbrite Procedencia: México D.F.	caja c/12/pzas.	71.4	119	16	\$ 1,142.40	\$ 1,904.00
46	FLAN Marca: Sayes Procedencia: Puebla	kilo	264	440	52	\$ 13,728.00	\$ 22,880.00
47	FRIJOL PINTO Marca: Verde Valle Procedencia: Zapopan Jalisco	Bolsa de 900 grs	2178	3630	45.7	\$ 99,534.60	\$ 165,891.00
48	FRUTA EN ALMIBAR Marca: Máxima Procedencia: Estado de México	lata 820 grs.	2415.6	4026	34.2	\$ 82,613.52	\$ 137,689.20
49	GALLETA MARIA Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina Grado II, azúcares, sal, jarabe invertido, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, sal, adicionada o no de vitaminas y aditivos permitidos por la SSA: Lecitina, saborizantes, colorantes, emulsificantes y mejoradores de la masa, sometidos a amasado, moldeado y horneado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 4% máxima, pH de 6.8 a 8, cenizas máximo 2%, fibra cruda máximo de 0.5 %, proteínas (N x 5.7%) mínimo 8%, extracto etéreo de 8% máximo. Mesofílicos aerobios máximo 30 000 UFC /g, coliformes negativo, hongos máximo 10 UFC /g, E. Coli en 25 g negativo, aflatoxinas máximo 20 mcg / kg o 0.2 mg / kg o 0.2 ppm. Características sensoriales: Color y sabor característico de la galleta maria, aspecto uniforme de forma circular, consistencia seca y crujiente, sin áreas negras (quemadas), olor sin rancidez, sin materias extrañas. Marca: Gamesa Procedencia: México D.F.	caja 850gr5/rollo	271.2	452	40.3	\$ 10,929.36	\$ 18,215.60
50	GALLETA SALADA GAMESA Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina Grado II, levadura para panificación, grasas y aceites comestibles, agua, otros ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos por la SSA como: lecitina, saborizantes, colorantes emulsificantes y mejoradores de la masa, sometida a un proceso de amasado, fermentado, troquelado y tratamiento térmico (horneado). Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 4% máxima, pH de 7 a 8, cenizas máximo de 4.0%, proteínas (N x 5.7) mínimo de 8%, extracto etéreo de 8 % máximo, fibra cruda máximo 5%, cloruro de sodio máximo 3%.	caja 200paq.13gr	30.6	51	191	\$ 5,844.60	\$ 9,741.00

C. C. C.

	Mesofilicos aerobios máximo 50 000 UFC /g, coliformes negativo, hongos máximo 10 UFC /g, E. Coli en 25 g negativo. Características sensoriales: Color característico de la galleta, sin áreas negras (quemadas), olor y sabor característicos sin Marca: Gamesa Procedencia: México D.F.						
51	GARBANZO Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas, familia de las papilionáceas y subfamilia viciaeas, de forma redondeada, con dos cotiledones de color amarillo ligeramente obscuro, de 1 cm de diámetro, su superficie es rugosa, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El de mejor calidad es la garbanza más grande y blanca. Debe tener una humedad máxima de 11%. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco	kilo	56.4	94	30	\$ 1,692.00	\$ 2,820.00
52	GELATINA DE AGUA Ingrediente que se obtiene por cocción, por hidrólisis ácida o alcalina, del material colágeno, cartilago, tejido conjuntivo, hueso de animal, de gomas vegetales provenientes de cereales, de plantas, semillas y algas marinas que pueden procesarse en polvo o laminadas. Es ampliamente utilizada en la industria alimentaria para flanes, gelatinas, mermeladas, helados, embutidos, salsas, aderezos, etc. Especificaciones fisico-químicas: Humedad 12% máximo, viscosidad 40 mps, pH de 5 a 6, proteína (N X 5.55) 85% mínimo. Microbiológicas. Mesofilicos aerobios 2000 UFC/g máximo, coliformes 10 máximo, hongos y levaduras 10 máximo, negativo a Escherichia coli, salmonella, licuefacientes y Estafilococos aureus Sensoriales. Color, olor y sabor característicos. Marca: Sayes Procedencia: Puebla	pieza 850grs.	1974	3290	48.4	\$ 95,541.60	\$ 159,236.00
53	GELATINA DE LECHE Es el producto en forma de gránulos que sirve de base para preparar un gel cuando es hidratado, su materia prima es gnetina pura, azúcar refinado, ácido fumárico, citrato de sodio, sal yodatada, colorantes y diversos saborizantes artificiales. Debe cumplir con las especificaciones de la NOM-F-41-1983. Características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, gnetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes 10 UFC/g, hongos y levaduras 500 UFC/g, Salmonella negativo en 25 g, Staphylococcus	pieza 850grs.	360	600	48.4	\$ 17,424.00	\$ 29,040.00



	aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Marca: Sayes Procedencia: Puebla						
54	GRANOLA Marca: Quaker Procedencia: México D. F.	pieza 1.2kg	78.6	131	125.6	\$ 9,872.16	\$ 16,453.60
55	GUANTES ROJOS NO. 8 Marca: Vitex Procedencia: Distrito Federal	par	836.4	1394	24.95	\$ 20,868.18	\$ 34,780.30
56	HABA LIMPIA SECA El fruto es una vaina que contiene de una a tres semillas, de forma arrifonada, de 15 a 25 mm de largo y de 9 a 21 mm de ancho. Tanto el tegumento como la almendra son de color verde y de consistencia firme. El haba fresca es comercializada con vaina, la cual aunque es una cubierta de desecho, constituye una protección natural de la semilla. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco	kilo	133.2	222	59.6	\$ 7,938.72	\$ 13,231.20
57	HABA MOLIDA Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	5.4	9	36.45	\$ 196.83	\$ 328.05
58	HARINA DE ARROZ Producto obtenido mediante la molienda y tamizado de granos de arroz (Oriza sativa L.), sanos, enteros o quebrados, sin cáscara, libre de impurezas y materia extraña que alteren su calidad. Es una harina precocida que requiere cocimiento posterior para su uso. Tiene un solo grado de calidad. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Proteínas (N X 5.7) mínimo 7%, humedad 12% máximo, cenizas 1% máximo, fibra cruda 0.8% máximo. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, inhibidos microbianos, materias extrañas ni residuos de plaguicidas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Características sensoriales: Color y olor característicos del producto, color blanco, consistencia polvo fino. Es necesaria su cocción para su consumo. Marca: Tres Estrellas Procedencia: México D.F.	pieza 500grs.	187.2	312	17.2	\$ 3,219.84	\$ 5,366.40
59	HARINA DE TRIGO Producto que se obtiene de la molienda y tamizado de granos de trigo (Triticum vulgare y Triticum durum), sanos, limpios, enteros o quebrados, con eliminación de gran parte del salvado y germen, libre de pericarpio, de tegumentos y de la capa aleurónica del germen; triturada hasta obtener un grado de finura	kilo	100.8	168	13.6	\$ 1,370.88	\$ 2,284.80

	<p>adecuado, con 73% de extracción mínimo, adicionado de blanqueadores u oxidantes permitidos por la SSA, sin adición de conservadores o agentes antimicrobianos. Se clasifica en 1 solo tipo con 3 grados de calidad: Grado I. Harina de trigo para panificación. Grado II. Harina de trigo para galletas. Grado III. Harina de trigo común o estándar. Generalmente adicionada de vitamina B1, B2, niacina, hierro y calcio. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 14% máximo; proteínas (N x 5.7) mínimo para el Grado I: 9.5% y 9% para Grados II y III, fibra cruda máxima para grado I: 0.4%, Grado II: 0.6% y grado III: 0.3%; cenizas máximas para Grado I: 0.55%, para Grado II: 1.0% y grado III: 0.6%; gluten (base húmeda) mínimo: Grado I: 31.3%, Grados II y III: 29.7%. Puede estar enriquecida con tiaminâ (B1), niacina y riboflavina (B2), hierro, vitamina D y calcio. No debe tener materias extrañas, microorganismos patógenos ni contaminantes químicos que representen riesgo a la salud. Características sensoriales: Color blanco a crema, olor y sabor farináceos, característico sin ranciedad. Textura suave al tacto. Este producto requiere cocimiento para su consumo.</p> <p>Marca: San Blas Procedencia: Puebla</p>						
60	<p>HARINA PARA HOT CAKES Marca: Gamesa Procedencia: México D.F.</p>	Paquete de 950 grs.	223.8	373	35.5	\$ 7,944.90	\$ 13,241.50
61	<p>HILO PARA MIXIOTE Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	pieza	30	50	19.8	\$ 594.00	\$ 990.00
62	<p>HOJA DE TAMAL Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	manejo c/20pzaz	9	15	19.4	\$ 174.60	\$ 291.00
63	<p>HOJUELAS DE MAIZ Es un producto obtenido del grano del maíz, elaborado con sémola de maíz laminada (con eliminación del hollejo y germen) o harina de maíz, jarabe de malta, sal yodatada, jarabe de azúcar, fosfato tricálcico, fosfato trisódico, carbonato de calcio, con adición de vitaminas y minerales, sometido a calor para dextrinización y secando hasta alcanzar un estado rígido, ligeramente plástico. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 3% máximo, mesofílicos aerobios máximo 10 000 UFC / g, aflatoxinas máximo 20 mcg / kg, coliformes totales < 30 UFC / g, mohos 300 UFC / g</p>	pieza 560 grs.	146.4	244	45.4	\$ 6,646.56	\$ 11,077.60

C. H. 6

	máximo, arsénico 0.5 mg / kg máximo, mercurio 0.05 mg / kg máximo, plomo 0.5 mg / kg máximo, cadmio 0.1 mg / kg máximo. Marca: Kelloggs Procedencia: México D.F.						
64	JAMAICA Planta de la familia de las malváceas, que mide de 1.5 a 2 m de altura, tiene tallos rojizos, de flores solitarias, cesiles, con el cáliz y las brácteas gruesas y rojas. Posee un gusto ácido, un aroma herbáceo muy tenue; las flores son ampliamente utilizadas para preparar infusiones que se consumen como bebida que puede ser fría o caliente. Debe estar exento de contaminantes. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco	kilo	111.6	186	64.8	\$ 7,231.68	\$ 12,052.80
65	JUGO SABORES AMI Es el producto alimenticio líquido obtenido de la extracción o molienda de las frutas maduras, sanas y en buen estado, sin diluir ni fermentar o concentrado al alto vacío. El jugo obtenido es colado, pasteurizado. Puede o no estar adicionado de edulcorantes nutritivos, colorantes naturales, aceites esenciales como saborizantes y antioxidantes, envasados en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso térmico que asegure su conservación. La NOM establece que pueden estar adicionados de conservadores como metil paraben, propil paraben, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 10 mg/ kg. Características físicas, químicas y microbiológicas: Mesofílicos aerobios 100 UFC/ml, coliformes totales sin desarrollo, mohos y levaduras 25 UFC/ml. Libre de contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Características sensoriales: Olor, color y sabor característico del fruto, libre de olor y sabor desagradables. Marca: Jumex Procedencia: Puebla	cajac/5galones/3 .8lt	345.6	576	183.9	\$ 63,555.84	\$ 105,926.40
66	JUGO MAGUI Marca: Nestle Procedencia: México D.F.	pieza 800 ml	6	10	147.9	\$ 887.40	\$ 1,479.00
67	LAUREL SECO Hojas del árbol de la familia de las lauráceas, son de color verde y coriáceas, de gusto amargo y aroma muy intenso, tiene 3% de aceite esencial cuyo principal componente es el cineol en menor proporción el eugenol, acetoeugenol, metileugenol y geraniol. Se le atribuyen propiedades relajantes. Presentación: A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de	manojos 50grs.	52.8	88	8	\$ 422.40	\$ 704.00

CUB

	plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Marca: S/M Procedencia: Puebla						
68	LECHE CONDENSADA Marca: Nestlé Procedencia: México D.F.	pieza 397grs.	519	865	25.2	\$ 13,078.80	\$ 21,798.00
69	LENTEJA VERDE VALLE Leguminosa papilonada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tamaños, clasificándose en grande o chica. Marca: Verde Valle Procedencia: Jalisco	kilo	138	230	41.5	\$ 5,727.00	\$ 9,545.00
70	LIMPIADOR Marca: Easy Off Procedencia: Estado de México	Frasco 476 ml	422.4	704	59.5	\$ 25,132.80	\$ 41,888.00
71	MAIZ POZOLERO Marca: La Poblana Procedencia: Estado de México	bolsa 1kg	321	535	19.5	\$ 6,259.50	\$ 10,432.50
72	MAIZENA DE SABOR Marca: Maizena Procedencia: México D.F.	caja 24 sobres/47grs	185.4	309	161.25	\$ 29,895.75	\$ 49,826.25
73	MAIZENA NATURAL Marca: Maizena Procedencia: México D.F.	pieza 425 grs.	154.2	257	43.65	\$ 6,730.83	\$ 11,218.05
74	MAYONESA MC KORMIC Es el producto obtenido por la emulsión cremosa, elaborado con un mínimo de 65% de aceite vegetal comestible, un mínimo de 6% de yema líquida de huevo fresco o su equivalente en sus diferentes formas, vinagre, adicionada o no de jugo de limón, sal, edulcorantes nutritivos, acidulantes, mostaza, condimentos y aditivos permitidos, excepto azafrán, cúrcuma y espesantes. Especificaciones fisico-químicas y microbiológicas: Extracto etéreo (en peso) mín67%, proteínas mín 1%, acidez total como ácido acético de 0.25 a 0.50%, pH de 3.4 a 4.0, índice de peróxido 20 mEq máx; aditivos permitidos: etilendiamintetracetato (EDTA) 75 ppm máx, oxietearina 0.125%, glutamato monosódico 0.2%, edulcorantes: sacarosa, dextrosa, jarabe de maíz, jarabe de glucosa o miel de abeja, mesofilicos aerobios máx 3000 UFC/ g, coliformes menos de 10 UFC/g, hongos máx 20 UFC/g, levaduras máx 50 UFC/g, salmonella en 25g negativa, E. Coli en 1g negativa, staphylococcus aureus en 1g negativa. Características sensoriales: Consistencia homogénea y cremosa, color blanco con ligeras	frasco 3.4 kg	242.4	404	212.5	\$ 51,510.00	\$ 85,850.00

112

	<p>notas amarillas característico, libre de grumos y materiales extraños; olor y sabor característico y sin rancidez.</p> <p>Marca: Mc. Cornick</p> <p>Procedencia: Estado de México</p>						
75	<p>MAZAPAN Producto elaborado mediante la mezcla y emulsificación de proteína concentrada de amaranto, aislado de soya, harina precocida de avena, azúcar y maltodextrina, en forma de dulce tipo mazapán, de diferentes sabores. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2.48% máximo, cenizas 1.66% máximo, extracto etéreo máximo 18.60%, proteína (N x 5.85) mínimo 14%, fibra cruda 0.15%, pH 6.7, aflatoxinas máximo 20 ppb Cuenta total de mesófilos aerobios = máximo 5000 UFC/g, salmonella ausente en 25 g, E. Coli ausente en 25 g, coliformes en placa < 10 UFC/g, coliformes por N.M.P. máximo 0.3 UFC/g, Estafilococos ausentes en 25 g. UFC/g. Características sensoriales: Textura cremosa-polvosa típica del mazapán con sabor y color diversos: cajeta, nuez, vainilla, amaranto, cacahuete o chocolate.</p> <p>Marca: De la Rosa</p> <p>Procedencia: Puebla</p>	caja c/30pzas	1.8	3	54.2	\$ 97.56	\$ 162.60
76	<p>MEDIA CREMA Es la parte de la leche en la que se ha reunido la mayor cantidad de grasa (butírica) de la misma, a través de centrifugación o separación después del reposo, con un menor contenido de grasas. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas. Grasas de leche mínimo de 20%; 10% de sólidos no grasos; no más de 50 000 UFC/ml de mesófilos aerobios, sin microorganismos patógenos ni Escherichia Coli, estafilococos áureos 100 UFC/ml, coliformes no más de 100 UFC/ml. Características sensoriales: Color blanco a cremoso, olor y sabor agradables, textura suave.</p> <p>Marca: Nestlé</p> <p>Procedencia: México D.F.</p>	lata 225 grs.	276.6	461	15.25	\$ 4,218.15	\$ 7,030.25
77	<p>MERMELADA Es el producto obtenido de la cocción y concentración de fresas sanas, limpias y con el grado de madurez adecuado, ya sean frescas o congeladas, con adición de azúcar, agua u otros edulcorantes naturales, otros ingredientes opcionales como: pectina (como espesante), ácido cítrico (como conservador). No se permite la adición de colorantes ni saborizantes artificiales. Características Físicas, químicas y microbiológicas: 38 % de humedad, pH de 3 a 3.5, sólidos solubles 64 %. Mesófilos aerobios 50</p>	frasco 980 grs	151.2	252	52.7	\$ 7,968.24	\$ 13,280.40

CUB

	<p>UFC/g, organismos coliformes 10 UFC/g, hongos y levaduras 20 UFC/g, Salmonella y E. Coli negativos. Las mermeladas se clasifican en dos tipos de acuerdo al tamaño de la fruta suspendida. Tipo I: Contiene fruta en trozos y la Tipo II: Fruta desmenuzada o en partículas muy finas. Características sensoriales: color rojo pálido distribuido uniformemente, consistencia semisólida, de olor y sabor característicos de la fresa. Marca: Clemente Jacques Procedencia: Estado de México</p>						
78	<p>MICRODIN Marca: Microdin Procedencia: Estado de México</p>	pzas 1 litro	120	200	135.6	\$ 16,272.00	\$ 27,120.00
79	<p>MIEL KARO Es el producto obtenido del maíz a partir de la conversión del almidón a azúcar, procedimiento que se lleva a cabo por hidrólisis ácida y/ o enzimática, adicionada con maple natural. Características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 17 %, contenido de azúcar invertido 63 g /100 g, sacarosa 8 g/100 g, glucosa 38 g/100 g, sólidos insolubles en agua 0.3 g/100 g, cenizas 0.6 g/100 g, acidez 40 mEq/kg. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos. Características sensoriales: color café oscuro translúcido, olor y sabor característico del maple. Marca: Karo Procedencia: México D.F.</p>	frasco 500 ml	67.2	112	43.25	\$ 2,906.40	\$ 4,844.00
80	<p>MOLE POBLANO Producto alimenticio de color y aspecto variable según su composición que contiene como ingredientes básicos: chiles, aceites y/o grasas comestibles, harinas, féculas, almidones, sal, especias, condimentos, otros ingredientes opcionales conforme lo marca la Norma Oficial Mexicana y aditivos autorizados por la Secretaría de Salud. Su denominación debe estar de acuerdo con la fórmula de composición y con el lugar geográfico de la región de origen. Tiene un sólo grado de calidad y debe cumplir con las siguientes especificaciones físicas y químicas: 8% máximo de humedad, 11% máximo de cenizas, 5% mínimo de proteínas, 8% máximo de fibra cruda, 4.5% máximo de extracto etéreo, pH de 6.5. Microbiológicas: 3 X 10⁶ col/g máximo de cuenta estándar de microorganismos, hongos 3000 col/g máximo, levaduras 1000 col/g máximo, coliformes totales 1000 col/g máximo, negativo a Escherichia coli en 0.1g, salmonella en 25 g o termofílicos</p>	cubeta 5 kg	19.8	33	321	\$ 6,355.80	\$ 10,593.00

0
CUB

	<p>anaerobios a esporas de termofílicos anaerobios y a estafilococos aureos en 1g (coagulasa positiva). Características sensoriales: consistencia de pasta semisólida, de suavidad homogénea, color de acuerdo a la variedad, olor y sabor característico de la variedad, sin presentar signo de rancidez o sabores y olores extraños. Marca: Santa Mónica Procedencia: Puebla</p>						
81	<p>NUEZ SECA PELADA Fruto del nogal, ovoide con dos cortezas duras, una exterior y otra interior dividida en dos porciones que encierran la semilla formada por cuatro gajos comestibles. Se produce en regiones de clima templado. La nuez fuera de su cáscara debe de ser protegida para evitar la oxidación de los ácidos grasos que origina cambio de color y rancidez. Características sensoriales: Consistencia: pulpa blanca-amarillenta, oleosa, de olor y aroma característico, sabor suave. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco</p>	kilo	46.8	78	240	\$ 11,232.00	\$ 18,720.00
82	<p>OREGANO MOLIDO Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	8.4	14	50.1	\$ 420.84	\$ 701.40
83	<p>OREGANO SECO Hojas verdes de la familia de las labiadas, pecioladas más pálidas y vellosas por el envés, oblongas y redondeadas por su base, de aroma muy intenso y alcanforado de sabor fuerte, los principales componentes de su aceite esencial son el timol y el carvacrol al que se les atribuyen propiedades antiespasmódicas, estomáquicas y expectorantes. Las hojas se desecan y se comercializan enteras o molidas. El orégano procesado es sometido a procesos de industrialización (limpieza). Especificaciones químicas y físicas: Humedad máximo 10%, cenizas 9% máximo, fibra cruda 20% máximo, aceites volátiles 3% máximo. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. No se permite el uso de aditivos. Sensoriales: Color verde característico, olor fuerte aromático, a menta y alcanforado, sabor aromático, pungente, amargo, alcanforado y a menta, aspecto, conforme al tipo de orégano que se trate. Marca: S/M</p>	manejo 50 grs.	6.6	11	15.8	\$ 104.28	\$ 173.80

	Procedencia: Puebla						
84	PALILLOS PARA BROCHETA Marca: S/M Procedencia: Puebla	paquete 50 pzas	12	20	10	\$ 120.00	\$ 200.00
85	PAPEL ALUMINIO ALUPLUS 400MT X 30CM Marca: Alupus Procedencia: México D.F	rollo 400mx30cm	42.6	71	451.8	\$ 19,246.68	\$ 32,077.80
86	PAPEL MIXIOTE Marca: Pap-Mex Procedencia: México D.F	caja 1000 mts.	7.8	13	569	\$ 4,438.20	\$ 7,397.00
87	PAPEL VITAFILM DE 1200MT X 45CM Marca: Reyma Mariel Procedencia: Guanajuato	rollo 1200mt x 45cm	238.2	397	568.65	\$ 135,452.43	\$ 225,754.05
88	PAPEL VITAFILM DE 600MT X 45CM Marca: S/M Procedencia: México D.F	rollo 600mt x 45cm	15.6	26	183.8	\$ 2,867.28	\$ 4,778.80
89	PASAS Se obtiene de la desecación de las uvas frescas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de la Vitis vinifera L. (con exclusión de las pasas de Corinto), limpias, lavadas, sin pedúnculos ni pedicelos (excepto el tipo Málaga). Existen 2 tipos: Sin semillas y con semillas. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco	kilo	51	85	60.5	\$ 3,085.50	\$ 5,142.50
90	PASTAS PARA SOPA ITALPASTA Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y / o harina de trigo Tipo I, agua potable, ingredientes opcionales y aditivos permitidos por la SSA: colorantes naturales o artificiales, fosfato disódico en cantidad no mayor de 1 % en el producto terminado, monoestearato de glicerilo en cantidad no mayor de 2 % en el peso del producto terminado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cenizas máximo 0.7%, proteínas en pastas con harina de trigo (N x 5.76) 8% mínimo, proteínas en pastas con semolina (N x 5.76) 9.5% mínimo, humedad máximo 14%, extracto etéreo 0.25%, cuenta de hongos máximo 100 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo, coliformes fecales en 1 g negativa, salmonella en 25 g negativa, staphylococcus aureus en 1 g negativa, sin materia extraña. Características sensoriales: Figuras: menudas (pipirín, munición, fideos, letras y otras), fantasías (almeja, corbata y otras), largas (macarrón, tallarines, espagueti y otras) y huecas (codos, conchas y otras); color blanca a amarillo claro, olor y sabor característico, consistencia dura, aspecto no debe presentar	sobre 200grs	6720	11200	5.09	\$ 34,204.80	\$ 57,008.00

	agrietamientos y / o estrellamientos en el momento de envasado. Marca: Italpasta Procedencia: Puebla						
91	PEPITA DE CALABAZA Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	8.4	14	99.5	\$ 835.80	\$ 1,393.00
92	PIMIENTA MOLIDA Frutos desecados del árbol pimentero que se recogen cuando empiezan a tomarse rojos para someterlos a una fermentación y secado; al secarse la superficie se toma negra y arrugada, resultando así la pimienta negra. El aceite esencial más importante es la piperidina a la que se debe su sabor acre. Se comercializa entera o molida; por el proceso de molienda existe pérdida importante de sus aceites esenciales. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 12% máximo, cenizas 7% máximo, cenizas insolubles en ácido 1% máximo, fibra cruda 12.5% máximo, extracto etéreo 6.8% mínimo; aceites volátiles, mínimo 1.5 mg/100 g; almidón 30% mínimo. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor y estar libre de materias extrañas. Sensoriales: Color café rojizo a negro, olor aromático penetrante y pungente característico, aspecto: forma esférica. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco	kilo	8.4	14	35	\$ 294.00	\$ 490.00
93	PIPIAN ROJO Marca: El Convento Procedencia: Puebla	kilo	2.4	4	71.8	\$ 172.32	\$ 287.20
94	PIPIAN VERDE Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	7.2	12	71.8	\$ 516.96	\$ 861.60
95	PLATO TERMICO PH6 Marca: Reyma Procedencia: Guanajuato	caja 20paq/25pzas	59.4	99	197.6	\$ 11,737.44	\$ 19,562.40
96	POLVO DE CAMARON Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	3	5	31.4	\$ 94.20	\$ 157.00
97	RAJAS JALAPEÑAS LATA CHICA Son chiles frescos que se procesan enteros o en rajas en vinagre o escabeche, elaborados con chiles limpios y con el grado de madurez adecuado. Del género Capsicum annuum variedad longus (Senat) que han sido sometidos o no al proceso de encurtido y posteriormente envasados en un medio líquido constituido de vinagre, aceite vegetal comestible, sal y agua, con adición o no de verduras y	lata 380 grs.	555	925	14.45	\$ 8,019.75	\$ 13,366.25

	<p>especias. Características físicas, químicas y microbiológicas: acidez expresada en ácido oleico de 0.75 a 2.0%, cloruro de sodio de 2 a 7%, Ph 4.3, llenado al 90% del volumen del envase. El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor; libre de materias extrañas (fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores u otros). Características sensoriales: color característico del chile, sólo se permite el 2% del peso total como chiles rojos, sabor picante, consistencia firme, sin presentar ablandamiento o endurecimiento excesivo. Tamaño: uniforme sólo para chiles enteros. Marca: La Morena Procedencia: Puebla</p>						
98	<p>RAJAS JALAPEÑAS LATA GRANDE Son chiles frescos que se procesan enteros o en rajas en vinagre o escabeche, elaborados con chiles limpios y con el grado de madurez adecuado. Del género Capsicum annum variedad longus (Senat) que han sido sometidos o no al proceso de encurtido y posteriormente envasados en un medio líquido constituido de vinagre, aceite vegetal comestible, sal y agua, con adición o no de verduras y especias. Características físicas, químicas y microbiológicas: acidez expresada en ácido oleico de 0.75 a 2.0%, cloruro de sodio de 2 a 7%, Ph 4.3, llenado al 90% del volumen del envase. El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor; libre de materias extrañas (fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores u otros). Características sensoriales: color característico del chile, sólo se permite el 2% del peso total como chiles rojos, sabor picante, consistencia firme, sin presentar ablandamiento o endurecimiento excesivo. Tamaño: uniforme sólo para chiles enteros. Marca: La Morena Procedencia: Puebla</p>	lata 2.8 kg	72	120	89.45	\$ 6,440.40	\$ 10,734.00
99	<p>SAL DE MESA Marca: La Fina Procedencia: Veracruz</p>	kilo	621	1035	8.7	\$ 5,402.70	\$ 9,004.50
100	<p>SALSA CAPSUP Marca: Clemente Jacques Procedencia: México D.F.</p>	piezas 225 ml	15.6	26	12.5	\$ 195.00	\$ 325.00
101	<p>SALSA INGLESA Marca: Crosse Blackwell</p>	piezas 980 ml	6	10	107.9	\$ 647.40	\$ 1,079.00

C. J. H.

	Procedencia: México D.F.						
102	SERVILLETAS DESECHABLES Marca: Pétalo Procedencia: México DF	paquete 500pzas	1454.4	2424	36.6	\$ 53,231.04	\$ 88,718.40
103	SUSTITUTO DE AZUCAR Marca: Splenda Procedencia: Edo. De México	caja c/600/sob/1gr.	14.4	24	360.2	\$ 5,186.88	\$ 8,644.80
104	TAMARINDO Es el fruto del árbol de hasta 20 m de altura, leguminosa arbórea, pertenece a la familia de las Cesalpinoideas, de color café tanto en su membrana externa como en la pulpa o el mesocarpio, el cual cubre a las semillas. Esta pulpa tiene un gusto agri dulce muy marcado y de aroma característico. Se cultiva en regiones cálidas. Tiene alto contenido en ácido tartárico. Marca: La Flor de Jalisco Procedencia: Jalisco	kilo	94.8	158	26.5	\$ 2,512.20	\$ 4,187.00
105	TANG VARIOS SABORES Marca: Tang Procedencia: México D.F.	caja 8 sobres	2743.2	4572	36.8	\$ 100,949.76	\$ 168,249.60
106	TE DE MANZANILLA Marca: S/M Procedencia: Puebla	caja 100 sobres	71.4	119	160	\$ 11,424.00	\$ 19,040.00
107	TENEDORES DESECHABLES Marca: Monarca Procedencia: Jalisco	paquetes 25 pzas.	14.4	24	6.6	\$ 95.04	\$ 158.40
108	TOMILLO SECO Hierba perteneciente a la familia de las Labiadas, las hojas poseen un envés gris afieltrado, su olor es intenso y su sabor muy aromático y amargo, contiene timol (cerca del 50%), carvacrol, cimol, piñeno, limol y borneol a los que se les atribuyen propiedades antisépticas, expectorantes y antiespasmódicas. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 9% máxima, cenizas 11% máximo, cenizas insolubles en ácido 4% máximo, aceites volátiles 0.9 mg/100 g. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que pueden afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Debe estar exento de fragmentos de insectos, así como de cualquier otra materia extraña. Sensoriales: Color verde seco, olor aromático e intenso, sabor amargo característico. Marca: S/M Procedencia: Puebla	manojo 50 grs.	22.2	37	15	\$ 333.00	\$ 555.00
109	TOSTADAS Marca: Milpa Real	paquete 384 grs.	1240.2	2067	29.3	\$ 36,337.86	\$ 60,563.10

CUB

	Procedencia: Puebla						
110	TOTOPO Marca: Milpa Real Procedencia: Puebla	paquete 280 grs.	11.4	19	23	\$ 262.20	\$ 437.00
111	VAINILLA LIQUIDA Marca: Sayes Procedencia: Puebla	frasco 1 lt.	12.6	21	40.9	\$ 515.34	\$ 858.90
112	VASO DE PLASTICO NO. 4 Marca: Reyma Procedencia: Guanajuato	caja c/20paq/50pzas	119.4	199	299.75	\$ 35,790.15	\$ 59,650.25
113	VASO DE PLASTICO NO. 6 Marca: Reyma Procedencia: Guanajuato	caja c/20paq/50pzas.	142.2	237	298.8	\$ 42,489.36	\$ 70,815.60
114	VASO DE PLASTICO NO. 8 Marca: Reyma Procedencia: Guanajuato	caja c/20paq/50pzas.	48	80	311.2	\$ 14,937.60	\$ 24,896.00
115	VASO TERMICO NO. 110 Marca: Convermex Procedencia: Puebla	caja c/40paq./25pzas	126.6	211	299.9	\$ 37,967.34	\$ 63,278.90
116	VINAGRE Producto obtenido por la fermentación acética de líquidos alcohólicos provenientes de vinos o jugo de frutas sanas y maduras, cereales; alcohol potable o desnaturalizado. Con vinagre debe ser límpido, contener los componentes propios de la materia prima empleada. Especificaciones físicas y químicas: Densidad relativa a15° C de 1.013 a 1.025, extracto seco 1.8 a 4.52%, cenizas de 0.25 a 0.45%, acidez total expresada en ácido acético de 4 a 8%, acidez fija en ácido acético de 0.06 a 0.41%, acidez volátil en ácido acético de 3.94 a 7.56%. Para este Cuadro Básico sólo se autoriza el vinagre de frutas que provenga de fermentación natural (manzana, alcohol de caña). El vinagre de manzana podrá ser añejado para mejorar su calidad, aroma y sabor. El de alcohol no mejora con este proceso. Marca: Clemente Jacques Procedencia: Distrito Federal	pieza 500 ml	47.4	79	8.2	\$ 388.68	\$ 647.80
117	FAJITAS DE POLLO La pechuga es la musculatura pectoral del pollo, procedente de animales sanos y bien alimentados. Debe ser entera, con hueso, con piel. Su carne es suave, jugosa, de color blanco amarillento, menos obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a los carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes,	kilo	567	945	138.6	\$ 78,586.20	\$ 130,977.00

	microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.5 a 6.4; Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demetón-s-metilo 0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos 0.1, diclorvos 0.05, bromofos 0.1. Marca: Avicola Macias Procedencia: Puebla						
118	MOLIDA DE POLLO Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	117	195	138.6	\$ 16,216.20	\$ 27,027.00
119	PECHUGA APLANADA La pechuga es la musculatura pectoral del pollo, procedente de animales sanos y bien alimentados. Debe ser entera, con hueso, con piel. Su carne es suave, jugosa, de color blanco amarillento, menos obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a los carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.5 a 6.4; Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demetón-s-metilo 0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos 0.1, diclorvos 0.05, bromofos 0.1. Marca: Avicola Macias Procedencia: Puebla	kilo	4557.6	7596	138.6	\$ 631,683.36	\$ 1,052,805.60
120	PECHUGA ENTERA La pechuga es la musculatura pectoral del pollo, procedente de animales sanos y bien alimentados. Debe ser entera, con hueso, con piel. Su carne es suave, jugosa, de color blanco amarillento, menos obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a los carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes,	kilo	10636.8	17728	96.95	\$ 1,031,237.76	\$ 1,718,729.60

CUCU

	microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.5 a 6.4; Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demeton-s-metilo 0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos 0.1, diclorvos 0.05, bromofos 0.1. Marca: Avicola Macias Procedencia: Puebla						
121	PIERNA Y MUSLO La pierna es la parte del pollo que se encuentra entre la parte inferior del muslo y superior de las patas. El muslo es la parte del pollo que se encuentra en la parte inferior del cuerpo y la parte superior de la pierna. Deben ser enteros, con hueso, con piel. Su carne es suave, jugosa, de color blanco amarillento, más oscura que la pechuga por corresponder a los órganos más ejercitados por el animal, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a sus carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos u otras enfermedades, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las normas sanitarias. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: pH de 5.5 a 6.4; Salmonella spp. Ausente en 25 g de muestra; coliformes totales 100 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demeton-s-metilo 0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos 0.1, diclorvos 0.05, bromofos 0.1. Marca: Avicola Macias Procedencia: Puebla	kilo	28286.4	47144	74.4	\$ 2,104,508.16	\$ 3,507,513.60
122	FILETE DE PESCADO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	1206	2010	92.2	\$ 111,193.20	\$ 185,322.00
123	PESCADO SIERRA EN TROZO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	70.8	118	121.5	\$ 8,602.20	\$ 14,337.00
124	BISTEC DE LOMO DE CERDO El lomo es la parte comestible del cerdo situada en el tercio medio y posterior de la canal. Los cortes son de forma redondeada y larga; carece de tejido	kilo	874.8	1458	116.6	\$ 102,001.68	\$ 170,002.80

	<p>óseo, contiene poca grasa intramuscular. Debe venir limpio, eliminando la grasa superficial y el tejido conectivo, que generalmente corresponde a un 5 %. En lomos regulares su peso es de 6 a 9 kg. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración en su manejo y manipulación. Sus características sensoriales son: color rojo rosado, textura suave y jugosa, olor suave. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o charolas de plástico, envase de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica, en paquetes colectivos no mayores de 5 kg con raciones individuales conforme al peso solicitado por ración. Marca: S/M Procedencia: Veracruz</p>						
<p>125</p>	<p>BISTEC DE RES Es el producto de carne de calidad suprema o selecta, procedente de animales jóvenes, obtenido de cualquiera de los cortes de la pierna de res ubicada en el cuarto trasero, que pueden ser: bola (músculos cuádriceps) o tapa del fémur, la cara, que es la parte interior de la pierna del animal (músculos semimembranosos), la contra, que es la parte exterior de la pierna y el cuete (músculo semitendinoso). Para la obtención del bistec de las caras, contras y tapas, se deben quitar las partes descoloridas de la carne que rodea el hueso pélvico y el área de los huesos de la cola y la grasa excesiva del cuete. Una vez efectuado esto la carne es magra, de color rojo cereza o rojo brillante, sin tejido conectivo, olor agradable. La forma de los bisteces indica la pieza de la cual procede: Los bistec de la cara se caracterizan por su apariencia de red, si se corta con movimiento de muñeca mejora su aspecto, usando el cuchillo bien afilado y no con movimiento de serrucho, que deja irregular el corte; es una pieza de forma ligeramente rectangular. Los bistec de contra son de una pieza de forma irregular tendente a cuadrada, para procesarla se le quita el músculo sobrepuesto que cubre hasta la región de la cadera, procurando dejar 1 cm de cubierta sobre la contra (es carne un poco reseca), no debe tener la membrana gruesa (lado plateado) de la contra ya que si se deja al cocinarse se endurece y se corta con dificultad en el plato. El bistec proveniente de la bola de la pierna, (que presenta una forma de "ballena") es redondeado, de carne suave y jugosa. Se pueden obtener de</p>	<p>kilo</p>	<p>4014</p>	<p>6690</p>	<p>138.6</p>	<p>\$ 556,340.40</p>	<p>\$ 927,234.00</p> <p style="text-align: right;"><i>C. C. C. C.</i></p>

	dos formas: cortando el centro de bola y las tapas sin quitar la grasa para realizar el corte en el sentido de los músculos y posteriormente eliminar la grasa intermuscular y superficial o bien separar cada músculo (las dos tapas y el centro) y después cortar cada uno. Marca: S/M Procedencia: Veracruz						
126	CARNE AL PASTOR Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	135.6	226	83.8	\$ 11,363.28	\$ 18,938.80
127	CECINA Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	18	30	238.4	\$ 4,291.20	\$ 7,152.00
128	CHAMBARETE Es el corte de carne de res magra y fresca de calidad suprema o selecta, que se obtiene de la pierna en el área inferior de la tibia y en el cuarto delantero (en el brazuelo), es una carne magra, dura y fibrosa cuando está cruda, por contener una gran cantidad de tendones, pero que cortados y cocinados adecuadamente mejoraran notablemente sus características y proporcionan una carne muy suave, fácilmente masticable; su color es rojo cereza. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	1590.6	2651	120	\$ 190,872.00	\$ 318,120.00
129	CHICHARRÓN Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	71.4	119	135.45	\$ 9,671.13	\$ 16,118.55
130	CHULETA DE PUERCO La chuleta es la parte comestible del costillar del cerdo ubicado en la parte superior de la espaldilla, formada por 3 partes: una consistente de tejido magro formado principalmente de proteínas y agua, proveniente del lomo, solomillo o punta de solomillo, mariposa o paleta; la segunda con tejido graso y una tercera formada por hueso del espinazo o de la costilla. La proporción del hueso con relación a la carne debe ser inferior a 1/4. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4 ° C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica suave y jugosa, de olor suave característico. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	243	405	96.5	\$ 23,449.50	\$ 39,082.50
131	CHULETA DE RES Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	62.4	104	129.6	\$ 8,087.04	\$ 13,478.40
132	CODILLO DE CERDO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	55.8	93	99.2	\$ 5,535.36	\$ 9,225.60

Ccub

133	CODILLO DE RES Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	16.2	27	90.2	\$ 1,461.24	\$ 2,435.40
134	COSTILLA DE CERDO Es la parte comestible del costillar del cerdo ubicado en la parte superior de la espaldilla, formada por 3 partes: una consistente de tejido magro formado principalmente de proteínas y agua, proveniente del lomo, solomillo o punta de solomillo, mariposa o paleta; la segunda con tejido graso y una tercera formada por hueso del espinazo o de la costilla. La proporción del hueso con relación a la carne debe ser inferior a 1/4. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4 ° C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica suave y jugosa, de olor suave característico. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	1092	1820	78.8	\$ 86,049.60	\$ 143,416.00
135	COSTILLA DE ROSBEEF Producto obtenido de la carne fresca de res de calidad suprema o selecta, obtenida del costillar que va de la 6a. a la 12a. costilla, los huesos del espinazo y una parte del cartilago del hueso de la paleta, ubicados en el cuarto delantero que es el más apreciado porque contiene partes de carne suave; puede presentarse con hueso o deshuesada; incluye el ojo de la costilla, la cubierta del músculo, así como la carne que se encuentra entre las costillas y alrededor de ellas. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	641.4	1069	138.6	\$ 88,898.04	\$ 148,163.40
136	CUETE ENTERO MECHADO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	31.8	53	138.6	\$ 4,407.48	\$ 7,345.80
137	ESPINAZO DE CERDO Producto obtenido de la carne fresca del cerdo de calidad suprema o selecta, obtenida del costillar que va de la 6a. a la 12a. costilla, los huesos del espinazo y una parte del cartilago del hueso de la paleta, ubicados en el cuarto delantero que es el más apreciado porque contiene partes de carne suave; puede presentarse con hueso o deshuesada; incluye el ojo de la costilla, la cubierta del músculo, así como la carne que se encuentra entre las costillas y alrededor de ellas. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	113.4	189	78.8	\$ 8,935.92	\$ 14,893.20
138	FAJITAS DE CERDO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	9	15	116.6	\$ 1,049.40	\$ 1,749.00

A

C/1111

139	FAJITAS DE RES Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	368.4	614	138.6	\$ 51,060.24	\$ 85,100.40
140	FALDA DE CERDO Producto obtenido de la carne fresca del cerdo de calidad suprema o selecta, es el músculo recto abdominal, libre de hueso, que se obtiene del primer corte que se hace después de la separación del cuarto delantero y trasero cuyo corte empieza en la región grasa de la ubre o de la región inguinal, hasta la punta de la decimotercera costilla para bajar perpendicularmente a la región ventral de la canal. La falda se considera una carne dura por su estructura fibrosa y bajo contenido de grasa. Su color es rojo cereza brillante con un mínimo de tejido conectivo. La carne debe estar libre de membrana, hueso, cartilago y grasa. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	85.2	142	138.6	\$ 11,808.72	\$ 19,681.20
141	FALDA DE RES Producto obtenido de la carne fresca de res de calidad suprema o selecta, es el músculo recto abdominal, libre de hueso, que se obtiene del primer corte que se hace después de la separación del cuarto delantero y trasero cuyo corte empieza en la región grasa de la ubre o de la región inguinal, hasta la punta de la decimotercera costilla para bajar perpendicularmente a la región ventral de la canal. La falda se considera una carne dura por su estructura fibrosa y bajo contenido de grasa. Su color es rojo cereza brillante con un mínimo de tejido conectivo. La carne debe estar libre de membrana, hueso, cartilago y grasa. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	454.2	757	125	\$ 56,775.00	\$ 94,625.00
142	LOMO DE CERDO El lomo es la parte comestible del cerdo situada en el tercio medio y posterior de la canal. Los cortes son de forma redondeada y larga; carece de tejido óseo, contiene poca grasa intramuscular. Debe venir limpio, eliminando la grasa superficial y el tejido conectivo, que generalmente corresponde a un 5 %. En lomos regulares su peso es de 6 a 9 kg. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración en su manejo y manipulación. Sus características sensoriales son: color rojo rosado, textura suave y jugosa, olor suave. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o charolas de plástico, envase de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con	kilo	64.8	108	116.6	\$ 7,555.68	\$ 12,592.80

	película plástica, en paquetes colectivos no mayores de 5 kg con raciones individuales conforme al peso solicitado por ración. Marca: S/M Procedencia: Veracruz						
143	LONGANIZA DE CERDO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	561.6	936	78.8	\$ 44,254.08	\$ 73,756.80
144	MACIZA DE CERDO La pierna Es la parte comestible del cerdo situada en la porción más alta de los miembros traseros. Esta constituida por los huesos de la caña, tapa de la rodilla, hueso de la pierna y hueso ache. Es separada del lomo cortando entre la segunda y la tercera vértebra sacra paralela al ángulo de articulación de la rodilla. En la pierna deshuesada se elimina la pata, el hueso de la cola, el flanco y la piel, quitando el exceso de grasa superficial. La calidad de la pierna está en relación con el peso que debe ser inferior a 9 kg, ya que las de un peso mayor provienen de cerdos maduros, generalmente hembras y son casi siempre más oscuras, de textura más gruesa y menos tiernas que las más pequeñas. Una pierna de buena calidad además de la clasificación por peso, debe tener mínimas cantidades de grasa y de tejido conjuntivo. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4°C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica, suave y jugosa, de olor suave característico. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	229.8	383	116.6	\$ 26,794.68	\$ 44,657.80
145	MACIZA DE RES Es el corte de carne fresca de res de calidad suprema o selecta, obtenido de la bola o tapa del fémur que se encuentra en el cuarto trasero del animal, en la pierna, entre la cara y la contra o en la parte opuesta del cuete, formado por un centro y dos tapas cortados en trozos, una vez limpio queda sin grasa superficial. Su color es rojo cereza Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	651.6	1086	125	\$ 81,450.00	\$ 135,750.00
146	MOLIDA DE CERDO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	24.6	41	110.8	\$ 2,725.68	\$ 4,542.80
147	MOLIDA DE RES Producto obtenido de la carne fresca de bola de animales sanos, cortada y molida. No debe presentar olor, color o sabor anormal, zonas necróticas, quemaduras por refrigeración o congelación, ni signos de deshidratación, su color debe ser	kilo	2492.4	4154	110.8	\$ 276,157.92	\$ 460,263.20

	rojo cereza; libre de materia extraña, exenta de contaminación por manejo poco higiénico, adulteración o falsificación. Marca: S/M Procedencia: Veracruz						
148	PANZA DE RES Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	191.4	319	57.5	\$ 11,005.50	\$ 18,342.50
149	PIERNA DE CERDO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	49.8	83	116.6	\$ 5,806.68	\$ 9,677.80
150	PULPA DE CERDO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	4.2	7	116.6	\$ 489.72	\$ 816.20
151	PULPA DE RES Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	36.6	61	129.6	\$ 4,743.36	\$ 7,905.60
152	PUNTAS DE RES Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	108.6	181	138.6	\$ 15,051.96	\$ 25,086.60
153	CHORIZO Es el producto elaborado a base de soya precocida, aceite de maíz, condimentos (pimentón, ajo, sal, pimienta blanca, orégano, comino, clavo y canela); opcional: chile de árbol; conservadores (lactato de sodio). Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad: 41.7 %, cenizas 3.4 % Mesófilicos aerobios 100 000 UFC / g, coliformes totales 5 UFC / g, salmonella y shigella en 25 g ausente, sin presencia de staphylococcus aureus, hongos, levaduras, ni E. coli, con un pH de 6.3. Características organolépticas: Color, olor y sabor a chorizo con o sin chile que corresponderá al etiquetado marcado en el envase. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	118.2	197	120	\$ 14,184.00	\$ 23,640.00
154	CHULETA AHUMADA La chuleta es la parte comestible del costillar del cerdo ubicado en la parte superior de la espaldilla, formada por 3 partes: una consistente de tejido magro formado principalmente de proteínas y agua, proveniente del lomo, solomillo o punta de solomillo, mariposa o paleta; la segunda con tejido graso y una tercera formada por hueso del espinazo o de la costilla. La proporción del hueso con relación a la carne debe ser inferior a 1/4. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4 °C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica suave y jugosa, de olor suave característico. Marca: S/M	kilo	902.4	1504	102.3	\$ 92,315.52	\$ 153,859.20

155	<p>Procedencia: Veracruz</p> <p>JAMON DE PAVO Es el producto embutido elaborado con la carne de muslo de pavo, deshuesado, sin grasa y sin piel, molido, cocido y ahumado, curtido en salmuera con condimentos autorizados. Se presenta en forma ovalada, cilíndrica o de barra rectangular, de dimensiones variables, puede contener como ingredientes además de la carne: agua, sal, azúcar moreno y fosfato de sodio, eritorbato de sodio, ácido cítrico y nitrito de sodio como estabilizantes. No debe contener carne de pata o de pavo excesivamente molido, ni féculas. Debe estar limpio y substancialmente exento de manchas o coloraciones diferentes. No contendrá aditivos, conservadores, metales pesados, residuos de plaguicidas, sustancias radiactivas, antibióticos, hormonas agentes anabólicos, no permitidos o en cantidades superiores a las permitidas por las autoridades competentes. Especificaciones químicas y microbiológicas: Humedad máxima 74%, grasa: 15 % máximo, fécula: negativo. Mesofilicos aerobios 100 000 UFC/g máx., Escherichia coli- negativo, Hongos y Levaduras < 10 UFC/g., Staphylococcus aureus 100 UFC/g, máx.; Salmonella spp. Negativo en 25 g Metales pesados: Plomo (Pb) 1.0 mg/kg máx, Cadmio (Cd) 0.1mg/kg máx. Los aditivos alimentarios permitidos son: Sustancias conservadoras: Nitrito de potasio y/o sodio: 200 mg/kg (nitrito sódico) máx.(dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final). Nitrito, sales de potasio y/o de sodio: 125 mg/kg Máx. Cloruro de potasio (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Antioxidantes: Acido ascórbico y su sal de sodio: 500 mg/kg máx., ácido isoascórbico y su sal de sodio: 500 mg/kg. Aromatizantes: naturales y artificiales definidos en el Codex Alimentarius (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Acentuadores del sabor: 5-guanilato disódico, 5-inosinato disódico, glutamato monosódico (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Reguladores de la acidez como citrato de sodio (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Agentes de retención del agua: fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos): 8000 mg/kg (P2O5) máx. Fosfatos de sodio y potasio</p>	kilo	2657.4	4429	77.7	\$ 206,479.98	\$ 344,133.30
-----	---	------	--------	------	------	---------------	---------------

155

	(mono, di y poli) añadidos: 3000 mg/kg (P205) máx. Marca: D Hector Procedencia: México D.F.						
156	<p>SALCHICHA DE PAVO Es el producto obtenido de la carne de pavo (tejido muscular), tejido graso, vísceras, otros subproductos comestibles y otros ingredientes (sales y condimentos), a través de mezclas o emulsiones para formar una pasta, ahumadas, curadas y cocidas, coloreadas y embutidas en tripa delgada de 22 a 29 mm, que mediante tratamiento térmico adquieren consistencia sólida que se mantiene aún cuando el artículo vuelve a calentarse. Se puede agregar hasta el 10 % de agua, hielo o ligadores, harinas de cereales, féculas, hasta el 10 % de almidones, leche, caseinatos, harinas, concentrados de soya hasta 3.5% o proteínas aisladas de soya hasta 2%, aditivos y conservadores en cantidades permitidas por la SSA, se cubren con envolturas artificiales (tubos de sarán, celofán, polietileno u otros plásticos en forma de película) que mantienen la carne unida y previenen pérdidas excesivas de humedad y grasa durante las operaciones de cocimiento. Se prohíbe el uso de nódulos linfáticos y tejido glandular con excepción de las glándulas salivales, faringe, tráquea, esófago, pulmón, estómago, útero, intestino, corazón, bazo, páncreas, testículo.</p> <p>Marca: Frankfurt Procedencia: México D.F.</p>	kilo	1636.2	2727	54.6	\$ 89,336.52	\$ 148,894.20
157	<p>CREMA Es la parte de la leche en la que se ha reunido la mayor cantidad de grasa (butírica) de la misma, a través de centrifugación o separación después del reposo. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas. Grasa de leche un mínimo de 30%, un mínimo de acidez de 0.5% expresada en ácido láctico y 7.5% de sólidos no grasos. No más de 50 000 UFC/ml de mesofílicos aerobios, sin microorganismos patógenos ni Escherichia Coli, estafilococos áureos 100 UFC/ml, coliformes no más de 100 UFC/ml. Características sensoriales: Color blanco a cremoso, olor y sabor agradables.</p> <p>Marca: Lala Procedencia: Coahuila</p>	litro	2016	3360	53.4	\$ 107,654.40	\$ 179,424.00
158	<p>MARGARINA IBERIA Es el producto alimenticio elaborado por emulsión estabilizada de grasas y aceites de origen vegetal comestible parcialmente hidrogenados y grasa de leche con agua, leche o sólidos de leche,</p>	kilo	151.2	252	55.4	\$ 8,376.48	\$ 13,960.80

C. C. C. C.

	<p>adicionados o no de ingredientes opcionales y de aditivos alimentarios permitidos. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: Contenido graso mínimo de 80%, 1.4% mín de sólidos no grasos de la leche, cloruro de sodio máx 0.5%, máximo 18.60% de humedad y su punto de fusión no será mayor a 38°C; con adición de 20 000 UI / kg de vitamina A y 2 000 UI / kg de vitamina D, conservadores(ácido benzóico, sales de sodio o potasio, solos o combinados) máx 0.10%, antioxidantes (butilato de hidroxianisol (BHA), butilato de hidroxitolueno (BHT), galato de propilo máx 0.01%, emulsificantes (lecitina 0.05%, monoglicéridos y diglicéridos) de ácidos grasos sin esterificar, antisalpicantes (sulfoacetato de monoestearina y diglicéridos en cantidad no mayor del 0.5%). Se permite el empleo de cultivos lácteos, sin microorganismos patógenos, mesofílicos aerobios máx 10 000 UFC/ml, grupo coliforme máx 10 UFC/ml, hongos y levaduras máx 20 UFC/ml, escherichia coli en 25 g negativo, salmonella en 25 g negativo, estaphylococcus en 25 g negativo. Características sensoriales: Color amarillo claro, olor y sabor característicos sin rancidez, aspecto homogéneo. Marca: Iberia Procedencia: Edo. De México</p>						
<p>159</p>	<p>MARGARINA IBERIA 90 GRS Es el producto alimenticio elaborado por emulsión estabilizada de grasas y aceites de origen vegetal comestible parcialmente hidrogenados y grasa de leche con agua, leche o sólidos de leche, adicionados o no de ingredientes opcionales y de aditivos alimentarios permitidos. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: Contenido graso mínimo de 80%, 1.4% mín de sólidos no grasos de la leche, cloruro de sodio máx 0.5%, máximo 18.60% de humedad y su punto de fusión no será mayor a 38°C; con adición de 20 000 UI / kg de vitamina A y 2 000 UI / kg de vitamina D, conservadores(ácido benzóico, sales de sodio o potasio, solos o combinados) máx 0.10%, antioxidantes (butilato de hidroxianisol (BHA), butilato de hidroxitolueno (BHT), galato de propilo máx 0.01%, emulsificantes (lecitina 0.05%, monoglicéridos y diglicéridos) de ácidos grasos sin esterificar, antisalpicantes (sulfoacetato de monoestearina y diglicéridos en cantidad no mayor del 0.5%). Se</p>	<p>barra 90 grs.</p>	<p>631.2</p>	<p>1052</p>	<p>9</p>	<p>\$ 5,680.80</p>	<p>\$ 9,468.00</p>

11
C()

	<p>permite el empleo de cultivos lácteos, sin microorganismos patógenos, mesofílicos aerobios máx 10 000 UFC/ml, grupo coliforme máx 10 UFC/ml, hongos y levaduras máx 20 UFC/ml, escherichia coli en 25 g negativo, salmonella en 25 g negativo, estaphylococcus en 25 g negativo.</p> <p>Características sensoriales: Color amarillo claro, olor y sabor característicos sin rancidez, aspecto homogéneo.</p> <p>Marca: Iberia</p> <p>Procedencia: Edo. De México</p>						
160	<p>QUESO AMARILLO CHALET Es el producto resultante de la molienda de quesos naturales con diferentes grados de maduración, mezcla y estandarización de éstos por adición de proteínas de origen lácteo y grasas de origen animal o vegetal, cocinadas bajo tratamiento térmico con ayuda de sales emulsificantes, llenado y envasado en caliente en película o bolsa plástica impermeable. Pasta semiblanda, fundible y compacta, rebanable, madurada y prensada; forma rectangular o cilíndrica (bloque) con peso variable aproximado de 180 g. a 4 kg , con tiempo de maduración de 1 mes; se permiten estabilizadores de origen animal o vegetal. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico ? químicas y microbiológicas: proteínas 16 - 22%, grasa 24%, humedad máx. 48%, lactosa 5%, sal 1.5 ? 2.5%; organismos coliformes fecales 50 NMP/g; Staphylococcus aureus 100 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos ; Listeria monocitogenes negativo en 25 gramos . Sus características sensoriales son: Textura elástica y lisa; color amarillo a naranja; olor suave, lácteo y característico sin notas extrañas; sabor suave, libre de notas extrañas como rancidez o de queso muy maduro.</p> <p>Marca: Chalet</p> <p>Procedencia: Jalisco</p>	paquete 175 grs	396	660	33.5	\$ 13,266.00	\$ 22,110.00
161	<p>QUESO CANASTO</p> <p>Marca: La Villita</p> <p>Procedencia: México DF</p>	kilo	20.4	34	65.7	\$ 1,340.28	\$ 2,233.80
162	<p>QUESO COTIJA Es el queso fabricado en la localidad de Cotija, Michoacán, madurado y prensado, obtenido de leche entera pasteurizada o hervida de vaca libre de alcalinizantes ; coagulado por cuajo y cultivo de bacterias lácticas adicionado de sal en la pasta con o sin cloruro de anhidro en cantidad no mayor de 0.02% ; de pasta dura,</p>	kilo	12	20	128.9	\$ 1,546.80	\$ 2,578.00


	compacto y desmoronable. Madurado de 10 días a un año, de forma circular y peso aproximado de 11 kg a 30 kg. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas : proteínas mín 26%, grasa 27%, humedad máx. 34%; organismos coliformes fecales 50 NMP/g (número más probable); Staphylococcus aureus 100 UFC/g (unidades formadoras de colonias); hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos ; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos ; Características sensoriales: Consistencia dura, sabor y olor mas fuertes que los quesos frescos. Marca: S/M Procedencia: Puebla						
163	QUESO MANCHEGO CHALETE REBANADO POR KILO Es el queso elaborado con leche entera pasteurizada de vaca y libre de alcalinizantes, coagulada por medio del cuajo y cultivo de bacterias lácticas. Se adiciona sal a la cuajada en salmuera o por frotación, cloruro de calcio en cantidad no mayor de 0.02% y colorante permitido. Pasta semiblanda, fundible, rebanable y compacta, madurada y prensada; forma cilíndrica con peso variable aproximado de 200 g a 10 kg con tiempo de maduración de 2 semanas. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 20%, grasa 24%, humedad máx. 50%, Organismos coliformes fecales 50 NMP/g; Staphylococcus aureus 100 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos ; Características sensoriales: Textura semiblanda, ligeramente quebradiza, color amarillo crema , olor y sabor característicos agradables. Marca: Chalete Procedencia: México D.F.	rebanado por kilo	1154.4	1924	145	\$ 167,388.00	\$ 278,980.00
164	QUESO OAXACA Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, por medio de cuajo natural o artificial y cultivos lácticos. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico ? químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máximo 58%; organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g, Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos .Estar exentos de Escherichia	kilo	1144.8	1908	167.5	\$ 191,754.00	\$ 319,590.00

Ciudad

	coli, microorganismos patógenos, hongos y levaduras. Características sensoriales: Textura: elástica, fibrosa y homogénea, forma de redonda o esférica irregular, color blanco marfil o crema, olor: lácteo, sabor a leche suave y agradable. Es un queso fundible y cortable. Marca: Los Volcanes Procedencia: Puebla						
165	QUESO PANELA Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, es un queso fresco prensado o no, a partir de la coagulación de la leche por medio del cuajo; adicionado de sal por frotación de la superficie, con o sin cultivo láctico, cloruro de calcio anhidro en cantidad no mayor de 0.02%, de forma cilíndrica, cuadrangular, rectangular o de canasta, con peso aproximado de 100 g a 3 kg. Suele llamarse queso fresco, blanco o del país; es puesto a su consumo antes de iniciada su maduración. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máx. 58%, organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Características sensoriales: consistencia blanda, elástica y firme, color blanco, olor lácteo sin notas extrañas, sabor ligero, suave y agradable. Marca: Los Volcanes Procedencia: Puebla	kilo	2286.6	3811	135.5	\$ 309,834.30	\$ 516,390.50
166	SOFUL YAKULT Marca: Yakult Procedencia: Puebla	Pieza	1485	2475	10.15	\$ 15,072.75	\$ 25,121.25
167	TOCINO Marca: Fud Procedencia: México DF	kilo	85.2	142	206.4	\$ 17,585.28	\$ 29,308.80
168	YAKULT Marca: Yakult Procedencia: Puebla	Pieza	1560	2600	6.3	\$ 9,828.00	\$ 16,380.00
169	YOGURT DE SABOR YOPLAIT Es el producto obtenido de la mezcla de leche descremada deshidratada, homogeneizada, enriquecida con extracto seco, sometida a un proceso de coagulación por fermentación, mediante la inoculación con bacterias Lactobacillus bulgáricus y Streptococcus thermophilus. El producto final debe contener los microorganismos vivos señalados.	Litro	204	340	41	\$ 8,364.00	\$ 13,940.00

	<p>Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 3.6 % ; grasa 0 a 1%; debe contener acidez expresada en ácido láctico entre 0.8% y 1.8%; pH de 4.20 a 4.50; no tendrá conservadores, humedad 87%; sólidos no grasos de la leche 25.3 %; bacterias lácticas vivas mínimo. 2 000 000 UFC / g; organismos coliformes máximo 10 UFC/g; hongos 10 UFC/g; levaduras máximo 10 UFC/g; Salmonella spp ; libre de cuerpos extraños y contaminantes químicos ; con viscosidad característica de 12 cm. máximo en 30 segundos; requiere refrigeración de 1° a 4°C. Sus características sensoriales son: Consistencia espesa y con cuerpo de batido con su viscosidad característica, color blanco uniforme, olor agradable y característico de la fermentación láctea, sabor ácido y agradable.</p> <p>Marca: Yoplait Procedencia: México D.F.</p>						
170	<p>YOGURT INDIVIDUAL Es el producto obtenido de la mezcla de leche descremada deshidratada, homogeneizada, enriquecida con extracto seco, sometida a un proceso de coagulación por fermentación, mediante la inoculación con bacterias <i>Lactobacillus bulgáricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>. El producto final debe contener los microorganismos vivos señalados. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 3.6 % ; grasa 0 a 1%; debe contener acidez expresada en ácido láctico entre 0.8% y 1.8%; pH de 4.20 a 4.50; no tendrá conservadores, humedad 87%; sólidos no grasos de la leche 25.3 %; bacterias lácticas vivas mínimo. 2 000 000 UFC / g; organismos coliformes máximo 10 UFC/g; hongos 10 UFC/g; levaduras máximo 10 UFC/g; Salmonella spp ; libre de cuerpos extraños y contaminantes químicos ; con viscosidad característica de 12 cm. máximo en 30 segundos; requiere refrigeración de 1° a 4°C. Sus características sensoriales son: Consistencia espesa y con cuerpo de batido con su viscosidad característica, color blanco uniforme, olor agradable y característico de la fermentación láctea, sabor ácido y agradable.</p> <p>Marca: Lala Procedencia: Coahuila</p>	Pieza	14515.8	24193	5.9	\$ 85,643.22	\$ 142,738.70
171	<p>HUEVO Es el producto de la ovulación de la gallina, formado por: yema, clara o albúmina y cascarón. La yema es la</p>	kilo	6430.2	10717	39.5	\$ 253,992.90	\$ 423,321.50

C.C.C.C.

	<p>porción central del huevo con una forma esferoide, color amarillo, textura viscosa coloidal, rodeada de la membrana vitelina. La albúmina tiene una porción densa y firme, formada por las capas: quelagiferosa y quelaza; otras dos capas de albúmina fluida y densa; seguida de otra capa de albúmina fluida. El cascarón tiene dos membranas interiores con un revestimiento protector llamado cutícula, es poroso, lo que permite que entren y salgan gases; al envejecer el huevo este espacio se agranda. El huevo fresco es aquel que presenta un olor y sabor característico, con un tiempo máximo de 15 días después de la postura, con yema centrada y la cámara de aire apenas perceptible. El color del cascarón depende de la raza de la gallina, pero el color de la yema depende en gran parte del alimento que se le ha dado. Los alimentos que contienen muchos carotenoides producen yemas de color amarillo más oscuro. Debe cumplir las siguientes especificaciones: Exento de materia extraña, pH de 6 a 8, Mesofílicos aerobios máx., 100,000 col/g; Salmonella en 25 g. Ausente; Coliformes totales máx., 50 UFC/g; Staphylococcus aureus < 10 UFC/g. Metales pesados y metaloides (límite máximo mg/kg): Pb 0.1, Hg 0.03, Cd 0.05. Residuos de medicamentos (límite máximo): Bacitracina 4.8 U.I/g, Clorotetraciclina 0.05 mg/kg, Dihidroestreptomina 0.05 mg/kg, Eritromicina 0.03 mg/kg, Flubenzazole 0.4 mg/kg, Neomicina 0.2 mg/kg, Novobiocina 0.1 mg/kg, Histatina 4.3 mg/kg, Oleandomicina 0.1 mg/kg, Oxitetraciclina 0.2 mg/kg, Penicilinas 0.018 mg/kg, Polimixina B5 U.I./g, Estreptomina 0.5 mg/kg, Tetraciclina 0.3 mg/kg, Plaguicidas (límite máximo mg/kg): aldrin dieldrina 0.1; clordan 0.02; clorfenvinfos 0.05; cumafos 0.05; diclorvos 0.05; dicuat 0.05; endrina 0.2; etión 0.2; fenclorfos 0.05, heptacloro 0.05; lindano 0.1; metidation 0.02; monocrotofos 0.02; demetón-s metilo 0.05; pirimifos 0.05; clorpirifos 0.05; pirimicarb 0.05; etiofencarb 0.02; propargita 0.1. Marca: El Calvario Procedencia: Puebla</p>						
<p>172</p>	<p>ACELGA De la familia de las Quenopodáceas. Sus hojas son grandes, anchas y rugosas; de color verde oscuro y brillante, peciolo largo, grueso y acanalado de color blanco ligeramente verdoso, de 15 a 30 cm de largo.</p>	<p>Manojo 250 grs</p>	<p>631.8</p>	<p>1053</p>	<p>4.5</p>	<p>\$ 2,843.10</p>	<p>\$- 4,738.50</p>

CLUB



	<p>Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala</p>						
173	<p>ACHIOTE Es el sazoador que se obtiene de las semillas de la planta de la familia de las bixáceas, que se utilizan como ingrediente base, el cual se comercializa en forma de pasta; a la que se agregan otros ingredientes como sal, vinagre, ácido cítrico, chiles, harina de trigo, azúcar, fécula de maíz, benzoato de sodio como conservador; el color rojizo se debe fundamentalmente a dos pigmentos: la orellana y la bixina. No debe contener microorganismos patógenos, residuos de plaguicidas u otros contaminantes que afecten la salud del consumidor. Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	1.2	2	70.15	\$ 84.18	\$ 140.30
174	<p>AGUACATE HASS Cabe aclarar que aunque el aguacate es una fruta, se ubicó en este grupo por la forma de consumo en nuestra población que corresponde más a un vegetal. El fruto es una baya oval de 200 a 300 g de peso; dependiendo de la variedad la cáscara es lisa o áspera, lustrosa, en algunas variedades es blanda y comible por tener escasa celulosa, en otras, coriácea y algo leñosa, su color va de verde a semiobsuro, a veces negro con tonos purpúreos; la pulpa es de color verde, suave oleosa, de consistencia butirosa; su sabor es dulce, suave y peculiar. La semilla no es comestible, es grande y está cubierta de una delgada capa café de alto contenido celulósico poco adherida a la pulpa. Marca: S/M Procedencia: Michoacán</p>	kilo	1384.8	2308	48.9	\$ 67,716.72	\$ 112,861.20
175	<p>AJOS Bulbo de la planta herbácea perteneciente a la familia de las liliáceas, posee un sabor típico acre, su aroma es penetrante, sulfúreo, debido principalmente a su contenido de aceite esencial constituido por sulfuro de dialilo en un 60%. Se le atribuyen propiedades antibacterianas, diuréticas e hipotensoras, aún cuando se requieren cantidades elevadas de éste. Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	280.2	467	52	\$ 14,570.40	\$ 24,284.00
176	<p>APIO Herbácea de las familias de las umbelíferas, crece en climas fríos a templados. Se utiliza tanto el tallo como las hojas. Se han logrado muchas variedades de apio, que pueden dividirse en dos grupos: apio de penca (uso común) y los de rábano que son raíces. El tallo es de color verde pálido, grueso, lampiño, asurcado y ramoso, compuesto por estructuras celulósicas</p>	manejo 250 grs.	43.8	73	4.5	\$ 197.10	\$ 328.50

	y las hojas son largas y hendidas de color verde claro a verde oscuro. Se le atribuyen efectos como diurético ligero. Marca: S/M Procedencia: Puebla						
177	BETABEL El betabel es una raíz correspondiente a una variedad de remolacha, su forma puede ser globosa o cónica, de 12 a 15 cm de diámetro, de color rojo morado y de consistencia firme, gusto dulce y olor tenue característico. Puede consumirse crudo o cocido, aunque esta última técnica destruye el ácido ascórbico. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	320.4	534	15.5	\$ 4,966.20	\$ 8,277.00
178	BROCOLI Inflorescencias racimosas que se presentan reunidas en cabezuelas de color verde o violeta grisáceo característicos, carnosas, tiernas, de sabor agradable y olor penetrante. Tienen cerca de 10 cm de diámetro. Su madurez se determina por la compactación de la inflorescencia y la apertura de las yemas. En punto sazón la yema está cerrada y la inflorescencia está compacta. La presencia de residuos tóxicos está sujeta a las tolerancias establecidas por la SARH y la SSA, incluyendo residuos de plaguicidas, productos mejoradores de la apariencia y otros. El brócoli congelado es el producto que ha sido seleccionado fresco, limpio y sano de la planta del brécol, siendo clasificado, recolectado, lavado y escalfado suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor natural; es sometido a un proceso de congelación en equipo apropiado en zonas de temperatura de cristalización máxima, se pasa rápidamente hasta lograr la estabilización térmica a una temperatura de -18°C. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	742.2	1237	13.8	\$ 10,242.36	\$ 17,070.60
179	CALABAZA REDONDA Pertenece a la familia de las cucurbitáceas; el fruto es una pepónide que a diferencia de las calabacitas tiene mayor tamaño; de forma característica, esferoidal, con surcos interpolares. Alcanza diámetros ecuatoriales que van de 20 a 30 cm. Su epicarpio (cáscara) es relativamente grueso, duro y resistente por su alto contenido en celulosa y cuerpos celulósicos y no es comible, de color verde claro u oscuro moteado o jaspeado según las variedades; liso dentro de la configuración del fruto y no muy brillante. El mesocarpio es carnoso y blando; cuando está maduro es de color amarillo verdoso, en él	kilo	40.8	68	16.45	\$ 671.16	\$ 1,118.60

Cucurbitáceas

	dominan las hemicelulosas y es comible. Contiene semillas múltiples, aplanadas, simétricas, blancas como de 1 cm en su eje, también comibles. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala						
180	CALABAZA Pertenece a la familia de las cucurbitáceas; el fruto es una pepónide que a diferencia de las calabacitas tiene mayor tamaño; de forma característica, esférica, con surcos interpolares. Alcanza diámetros ecuatoriales que van de 20 a 30 cm. Su epicarpio (cáscara) es relativamente grueso, duro y resistente por su alto contenido en celulosa y cuerpos celulósicos y no es comible, de color verde claro u oscuro moteado o jaspeado según las variedades; liso dentro de la configuración del fruto y no muy brillante. El mesocarpio es carnoso y blando; cuando está maduro es de color amarillo verdoso, en él dominan las hemicelulosas y es comible. Contiene semillas múltiples, aplanadas, simétricas, blancas como de 1 cm en su eje, también comibles. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	4251.6	7086	18	\$ 76,528.80	\$ 127,548.00
181	CANA Es un fruto que se cultiva en zonas tropicales, se produce generalmente por trozos vivaces que se toman de la parte superior del tallo antes de que florezcan, entre los 13 y los 15 meses de edad. Marca: S/M Procedencia: Puebla	manejo de 10 pzas.	595.8	993	22.4	\$ 13,345.92	\$ 22,243.20
182	CEBOLLA CAMBRAY Planta herbácea, propia de climas cálidos y templados. Es un bulbo blanco compuesto de telillas que envuelven y ciñen a un conjunto de membranas transparentes y delgadas. Existen diversas variedades entre las que se incluyen la cebolla cambray y la cebolla morada. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	manejo 250 grs.	56.4	94	5	\$ 282.00	\$ 470.00
183	CEBOLLA MORADA Planta herbácea, propia de climas cálidos y templados. Es un bulbo blanco compuesto de telillas que envuelven y ciñen a un conjunto de membranas transparentes y delgadas. Existen diversas variedades entre las que se incluyen la cebolla cambray y la cebolla morada. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	42	70	32.8	\$ 1,377.60	\$ 2,296.00
184	CEBOLLA BLANCA Planta herbácea, propia de climas cálidos y templados. Es un bulbo blanco compuesto de telillas que envuelven y ciñen a un conjunto de membranas transparentes	kilo	2860.8	4768	24.8	\$ 70,947.84	\$ 118,246.40

C.C.C.C.

	y delgadas. Existen diversas variedades entre las que se incluyen la cebolla cambray y la cebolla morada. Marca: S/M Procedencia: Puebla						
185	CHABACANO Marca: S/M Procedencia: Michoacán	kilo	15	25	60	\$ 900.00	\$ 1,500.00
186	CHAMPINONES Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen a la división de los Eumicetos, sólo los del orden Ascomicetos y sobre todos los del orden Basidiomicetos son comestibles; su consistencia es carnosa y firme, su pedúnculo es macizo y consistente sin ser hueco o esponjoso; éstos duran varios días y pueden secarse sin entrar en descomposición. Algunos son comibles pero otros son venenosos como las especies del género Amanita. Por lo anterior es muy necesario saberlos identificar, siendo conveniente el empleo de hongos cultivados. Los champiñones enlatados son conservas elaboradas con champiñones sanos, enteros o rebanados, limpios, escaldados y sumergidos en agua, azúcar, sal y conservadores. Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: Para el producto envasado: sólidos solubles 3-4%, pH 5 a 6.5, cloruro de sodio de 1 a 2.5 %, masa drenada 60%; el producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor. Características sensoriales: color característico de su variedad, olor y sabor característico, libre de olores y sabores extraños, consistencia firme. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	1461.6	2436	59.2	\$ 86,526.72	\$ 144,211.20
187	CHAYOTE Es una herbácea trepadora de la familia de las cucurbitáceas que crece en climas templados; de ella se emplea culinariamente el fruto carnoso que es de forma periforme, con un eje mayor de 14 a 16 cm y diámetro ecuatorial de 9 a 11 cm. El epicarpio de color verde amarillo está cubierto o no de abundantes espinas delgadas y pálidas de 1 cm de longitud, no muy rígidas que se ablandan parcialmente por la cocción. Su pulpa (mesocarpio) es verde claro; el endocarpio es más fibroso y está cubierto de estructuras parcialmente adheridas a la pulpa y que protegen a la semilla. La pepita es aplanada, lisa y feculenta. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	6465	10775	14.2	\$ 91,803.00	\$ 153,005.00

CUCUR

188	CHIA Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	3	5	168.2	\$ 504.60	\$ 841.00
189	CHICHAROS Los chícharos enlatados son conservas elaboradas a partir de los frutos frescos, sanos, enteros y limpios, sacados de la vaina aún no maduros (verdes). Se clasifican en dos tipos con un sólo grado de calidad: Tipo 1 (finos) y tipo 2 (gruesos). Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: cloruro de sodio máximo 2.0%, calcio de 0 a 2%, pH de 5.5 a 6.5, 12% máximo de sólidos solubles, 60% de masa drenada, no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Características sensoriales: color verde característico de los chícharos envasados, libre de olores y sabores extraños, consistencia tierna y firme, libre de materias extrañas. Libre de contaminantes químicos que representen un riesgo para la salud, no se permite el uso de aditivos. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	1455	2425	20.95	\$ 30,482.25	\$ 50,803.75
190	CHILACAYOTE Pertenece a las familias de las cucurbitáceas, el fruto es una pepónide de 14 a 17 cm de longitud, su estructura es muy semejante a la calabacita italiana, aunque de forma más regular. Su epicarpio o cáscara es grueso, liso, brillante resultando algo más duro y resistente que el de la calabacita; liso, verde claro con raya o jaspeado; la pulpa es casi blanca o amarillo, verdosa clara, filamentosa. Las semillas múltiples y aplanadas son pequeñas (menos de 1 cm de largo) y blancas. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	kilo	7.2	12	16.45	\$ 118.44	\$ 197.40
191	CHILE HABANERO El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carnosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reniformes, duras y de coloración blancoamarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más carnoso de todos. Su superficie es irregular con pequeñas	kilo	2.4	4	74.7	\$ 179.28	\$ 298.80

	<p>anfractuosidades, lisa y brillante, de color verde; muy picante. Chilaca: de 18 cm de largo por 3.5 de ancho, superficie lisa, brillante, verde oscuro. Su variedad es de las más picantes. Habanero: globoso de 5 cm de largo por 4 cm de ancho. Su superficie es lisa, brillante, de color verde o amarillo, de acuerdo al grado de madurez y a la variedad. Muy picante. Jalapeño: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carnoso, superficie lisa y brillante de color verde oscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez. Marca: S/M Procedencia: Yucatán</p>						
<p>192</p>	<p>CHILE SERRANO El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carnosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reñiformes, duras y de coloración blancoamarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más carnoso de todos. Su superficie es irregular con pequeñas anfractuosidades, lisa y brillante, de color verde; muy picante. Chilaca: de 18 cm de largo por 3.5 de ancho, superficie lisa, brillante, verde oscuro. Su variedad es de las más picantes. Habanero: globoso de 5 cm de largo por 4 cm de ancho. Su superficie es lisa, brillante, de color verde o amarillo, de acuerdo al grado de madurez y a la variedad. Muy picante. Jalapeño: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye</p>	<p>kilo</p>	<p>384.6</p>	<p>641</p>	<p>36.8</p>	<p>\$ 14,153.28</p>	<p>\$ 23,588.80</p> <p style="text-align: right;">Chile</p>

	<p>por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carmoso, superficie lisa y brillante de color verde oscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez. Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>						
<p>193</p>	<p>CHILE JALAPEÑO El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carmosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reniformes, duras y de coloración blancoamarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más carmoso de todos. Su superficie es irregular con pequeñas anfractuosidades, lisa y brillante, de color verde; muy picante. Chilaca: de 18 cm de largo por 3.5 de ancho, superficie lisa, brillante, verde oscuro. Su variedad es de las más picantes. Habanero: globoso de 5 cm de largo por 4 cm de ancho. Su superficie es lisa, brillante, de color verde o amarillo, de acuerdo al grado de madurez y a la variedad. Muy picante. Jalapeño: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carmoso, superficie lisa y brillante de color verde oscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de</p>	<p>kilo</p>	<p>1085.4</p>	<p>1809</p>	<p>18.8</p>	<p>\$ 20,405.52</p>	<p>\$ 34,009.20</p>

Cu

	<p>capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez. Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>						
194	<p>CHILE POBLANO El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carnosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reniformes, duras y de coloración blancoamarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más carnoso de todos. Su superficie es irregular con pequeñas anfractuosidades, lisa y brillante, de color verde; muy picante. Chilaca: de 18 cm de largo por 3.5 de ancho, superficie lisa, brillante, verde oscuro. Su variedad es de las más picantes. Habanero: globoso de 5 cm de largo por 4 cm de ancho. Su superficie es lisa, brillante, de color verde o amarillo, de acuerdo al grado de madurez y a la variedad. Muy picante. Jalapeño: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carnoso, superficie lisa y brillante de color verde oscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez. Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	1318.8	2198	18.6	\$ 24,529.68	\$ 40,882.80
195	<p>CILANTRO Planta umbelífera mediterránea de hasta 70 cm de altura, las hojas tienen segmentos anchos y divididos en tiras muy finas y cuñiformes. Las inflorescencias están constituidas por dos, tres y hasta cinco ramos terminales coronados por flores blancas. Estas hojas son de color verde intenso. El linalol es el principal</p>	manejo 250 grs.	2358	3930	5.9	\$ 13,912.20	\$ 23,187.00

0000

	componente de su aceite esencial. Debe estar exento de contaminantes Marca: S/M Procedencia: Puebla						
196	CIRUELA El fruto es una drupa en forma redonda con diámetro de 4 centímetros aproximadamente, de pulpa jugosa, dulce y de olor suave; en la ciruela roja, la cáscara (epicarpio) es roja, delgada, lisa, con cierto contenido de cera y protege la pulpa (mesocarpio); en el centro se encuentra una sola semilla de forma almendrada, la cual está protegida por el endocarpio (hueso) que es duro. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	219	365	39	\$ 8,541.00	\$ 14,235.00
197	COL DIFERENTES TIPOS De la familia de las crucíferas, herbácea de tallo sencillo o ramificado. Las hojas penninerviadas son gruesas, anchas y sobrepuestas, imbricadas hasta formar un cuerpo globoso compacto (repollo); a veces ligeramente lobuladas, onduladas blancas verdosas o rojo moradas; con un peso de 300 a 800 g. En la col existen flavonas que se toman amarillas en soluciones alcalinas; cafés o verde grisáceo en presencia de hierro, pero son incoloras en medio ligeramente ácido. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	kilo	142.8	238	19.3	\$ 2,756.04	\$ 4,593.40
198	COLIFLOR Las flores de color blanco o amarillo claro forman inflorescencias racimosas mayores que en la col; se reúnen en masas compactas con cabezuelas blancas, carnosas y jugosas de cerca de 20 cm de diámetro y junto con los pedúnculos florales que se hipertrofian, son comestibles. Su madurez se determina por la compactación y coloración de la inflorescencia, así como por la abertura de las yemas. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	pieza 2kg	187.8	313	18	\$ 3,380.40	\$ 5,634.00
199	DURAZNO La fruta puede ser de diversas variedades, blanca, amarilla o rosada, de forma redonda u oblonga, semi "acorazonada", de 8 a 10 cm de diámetro, presenta una sutura que puede ser más o menos profunda; la cáscara delgada, suave y aterciopelada se desprende habitualmente con facilidad, su color es amarillo anaranjado, verde amarillento o amarillo verdoso, con frecuencia muestra zonas rosadas o rojas, la pulpa es amarilla anaranjada blanca o roja, es carnosas, blanda, jugosa, aromática, de olor suave y gusto dulce, el hueso duro con surcos es con	kilo	1562.4	2604	84.3	\$ 131,710.32	\$ 219,517.20

C. C. C.

	frecuencia rojizo y se adhiere a la pulpa. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala						
200	EJOTE Es la mazorca tierna en un conjunto de semillas agrupadas como inflorescencias en espádice situadas en las axilas de las hojas de esta planta. Las mazorcas están cubiertas por hojas verdes largas (brácteas) que sólo permiten salir parcialmente a los estigmas (cabello de elote). Existen dos variedades: el blanco y el amarillo. Cuando se adquiere el producto, se comprará con brácteas (hojas que lo cubren), las cuales constituyen una protección natural. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	1483.8	2473	16.5	\$ 24,482.70	\$ 40,804.50
201	ELOTE REBANADO Es el fruto verde de <i>Phaseolus vulgaris</i> que es una leguminosa con diversas variedades. Es una vaina colgante, recta y arqueada que se abre en 2 valvas unidas por fibrillas celulósicas (hilos), de 8 a 12 cm de largo por 1 cm de ancho, son de color verde y contienen de 5 a 7 semillas verdes, tienen forma, sabor y olor característico y una consistencia firme. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	kilo	235.2	392	44.8	\$ 10,536.96	\$ 17,561.60
202	ELOTE ENTERO Es el fruto verde de <i>Phaseolus vulgaris</i> que es una leguminosa con diversas variedades. Es una vaina colgante, recta y arqueada que se abre en 2 valvas unidas por fibrillas celulósicas (hilos), de 8 a 12 cm de largo por 1 cm de ancho, son de color verde y contienen de 5 a 7 semillas verdes, tienen forma, sabor y olor característico y una consistencia firme. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	pieza	1736.4	2894	4.5	\$ 7,813.80	\$ 13,023.00
203	EPAZOTE Planta originaria de América, perteneciente a la familia de las quenopodiáceas, sus hojas son alternas muy aromáticas, elíptico lanceoladas, irregularmente dentadas, olorosas y con flores pequeñas espigadas, su principal componente es el ascaridol, sustancia con propiedades antihelmínticas y antiespasmódicas. La variedad criolla tiene un sabor más intenso y se distingue por sus hojas que tienen vetas moradas. No debe tener contaminantes. Marca: S/M Procedencia: Puebla	manejo 250 grs.	1170.6	1951	4.5	\$ 5,267.70	\$ 8,779.50
204	ESPINACA Vegetal de hoja que presenta un color que va del verde claro al verde oscuro, vivaz, lisa y	manejo 250 grs.	3830.4	6384	4.5	\$ 17,236.80	\$ 28,728.00

Calle

	<p>grande, de 25 a 40 cm de longitud, con filamentos donde se insertan los peciolos o tallos; raíz de color, olor y sabor típico. La espinaca congelada es a partir de partes frescas, limpias, sanas y comestibles de la hoja que reúna las características de la especie y que hayan sido clasificadas, lavadas, suficientemente blanqueadas para asegurar una estabilidad adecuada de color y de sabor durante los ciclos normales de comercialización.</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala</p>						
205	<p>FRESA. fresas sanas, limpias y con el grado de madurez adecuado</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Guanajuato</p>	kilo	426.6	711	67.2	\$ 28,667.52	\$ 47,779.20
206	<p>GERMINADO (ALFALFA Y SOYA) Son productos que se obtienen de la germinación de algunas semillas como la alfalfa o la soya al someterse a la obscuridad durante un período de tiempo de 10 o más días hasta que los tallos se desarrollen. La alfalfa tiene una semilla con una cutícula delgada, de color café claro que se desprende al empezar a germinar queda de forma ovalada, oblonga, de color amarillo limón o verde; abierta en 2 cotiledones con un solo tallo que alcanza hasta 7 cm de largo y 1 mm de espesor. En tanto que el germinado de la soya tiene una semilla de forma casi esférica o de frijol más largo y elongado, de color verde</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	1.2	2	38.8	\$ 46.56	\$ 77.60
207	<p>GUAYABA Es el producto alimenticio preparado con pulpa de guayaba (<i>Talisia olivaeformis</i>), con sus variedades propias para el proceso, maduras, sanas, frescas, limpias, mondadas, sometida a una proceso térmico, empleando jarabe como medio líquido y envasado herméticamente. Deben cumplir con las siguientes especificaciones: Mesofilicos anaerobios, aerobios, mohos y levaduras viables ausentes, metales pesados y metaloides como cantidades máximas: Plomo y Arsénico 1.0 mg/kg, Cadmio 0.2 mg/kg, Estaño 100 mg/kg. Aditivos: Acido cítrico y Ácido láctico 5 g /kg, Ácido málico y Ácido tartárico, tartrato (L+) de potasio y tartrato (L+) de sodio 3 g/kg, Lactato de calcio 200 mg. Antiespumante: Dimetilpolisiloxano 10 mg/kg. Antioxidantes: ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio 500 mg/kg. Acentuadores del sabor: Benzoato de sodio 1000 mg/kg, Dióxido de azufre y metil parabeno 100 mg/kg pudiendo</p>	kilo	2695.8	4493	24.3	\$ 65,507.94	\$ 109,179.90

C.C.C.C.

	tener bicarbonato de potasio, carbonato de calcio, carbonato de potasio, carbonato de sodio, citrato de sodio, monoglicéridos de ácidos grasos, lactato de sodio, aroma o sabor a canela o idénticos a los naturales. Marca: S/M Procedencia: Michoacán						
208	HABA VERDE El fruto es una vaina que contiene de una a tres semillas, de forma arrifonada, de 15 a 25 mm de largo y de 9 a 21 mm de ancho. Tanto el tegumento como la almendra son de color verde y de consistencia firme. El haba fresca es comercializada con vaina, la cual aunque es una cubierta de desecho, constituye una protección natural de la semilla. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	44.4	74	15	\$ 666.00	\$ 1,110.00
209	HIERBABUENA Planta herbácea, de 30 cm de altura, aromática, pertenece a la familia de las Labiadas, de tallo cuadrangular erecto, hojas opuestas ovado-oblongas, aserradas y de color verde pálido, muy aromáticas debido a sus aceites esenciales constituidos por el mentol principalmente, al que se le atribuyen propiedades terapéuticas. El té de hierbabuena procesado es el producto elaborado a partir de las hojas y tallos sanos y limpios del arbusto, los cuales son sometidos a un proceso de deshidratación. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 10% máximo, cenizas 10% máximo, extracto etéreo 2.5%, extracto acuoso 30% mínimo, fibra cruda 20% máximo, cenizas solubles 4.0%. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto, libre de insectos vivos, enmohecimiento, otros vegetales, o materias extrañas. Sensoriales: Color verde característico, olor dulce y fresco, sabor característico. Aspecto: fragmentos pequeños de la hierbabuena. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	manejo 100 grs.	129.6	216	4.5	\$ 583.20	\$ 972.00
210	HOJA DE AGUACATE Hojas del árbol de aguacate, perteneciente a la familia de las lauráceas, frondoso muy ramificado, alcanza 15 a 20 m de altura, siempre verde y sus hojas son enteras, olorosas al estrujarse, debido a sus aceites esenciales se obtiene el sabor y aroma que caracterizan platillos regionales del centro y sureste de nuestro país; se le atribuyen propiedades antihelmínticas y	manejo 250 grs.	21.6	36	4.5	\$ 97.20	\$ 162.00

	antibacterianas. Deben estar exentas de contaminantes. Marca: S/M Procedencia: Puebla						
211	HOJA DE NARANJO FRESCA Marca: S/M Procedencia: Puebla	manejo 250 grs.	30	50	4.5	\$ 135.00	\$ 225.00
212	HOJA SANTA Marca: S/M Procedencia: Puebla	manejo 100 grs.	1.8	3	4.5	\$ 8.10	\$ 13.50
213	HONGO SETA Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	15.6	26	59.7	\$ 931.32	\$ 1,552.20
214	JICAMA Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios pseudotubérculos, con forma de trompo de base aplanada y ápice obtuso, de diversos tamaños y peso, varía de 500 a 1000 g, la cubierta es fibrosa y de color beige, los tejidos interiores blancos, ligeramente transparentes, con fibrillas de hemicelulosa con alto contenido acuoso, es de olor fresco, sabor ligeramente dulce, textura firme y crujiente. Al madurar la raíz aumenta su concentración de almidón. Existen dos tipos: la jicama de agua y la jicama lechosa que dependen del grado de madurez. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	499.2	832	13.85	\$ 6,913.92	\$ 11,523.20
215	JITOMATE Pertenece a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya generalmente redonda, a veces alargada, su tamaño varía entre 6 y 12 cm de diámetro, de color rojo intenso cuando está madura, la cáscara es delgada, translúcida, lisa y brillante; la pulpa es de alto contenido acuoso, carnosa, color rojo y sabor, olor y consistencia particulares. Todos estos atributos se deben a su composición; sus pigmentos están formados por licopeno y caroteno. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	kilo	12697.8	21163	19.6	\$ 248,876.88	\$ 414,794.80
216	LAUREL FRESCO Hojas del árbol de la familia de las lauráceas, son de color verde y coriáceas, de gusto amargo y aroma muy intenso, tiene 3% de aceite esencial cuyo principal componente es el cineol en menor proporción el eugenol, acetoeugenol, metileugenol y geraniol. Se le atribuyen propiedades relajantes. Presentación: A granel, por peso en gramos o manejo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Marca: S/M Procedencia: Puebla	manejo 100 grs.	52.8	88	10	\$ 528.00	\$ 880.00

217	<p>LECHUGA DIFERENTES TIPOS Hortaliza perteneciente a la familia de las Asteraceas (alt.Compositae), del género Lactuca y especie sativa. Es una planta anual o perenne, presenta una gran diversidad dada principalmente por diferentes tipos de hojas y hábitos de crecimiento de las plantas, se disponen en el mercado con las siguientes variedades: Lactuca sativa var. capitata (lechuga romana), de hojas cortas, anchas, rizadas y de menor peso que la lechuga común. Lactuca sativa var. longifolia (lechuga orejona), es la más común de hojas largas, angostas, erectas y rígidas. Lactuca sativa var. crisa (lechuga escarola), de hojas abierta. Las hojas exteriores de las lechugas son de color verde oscuro y a su vez son más ricas en caroteno, nitrógeno y celulosa. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala</p>	pieza 1.5 kg	4254	7090	19.3	\$ 82,102.20	\$ 136,837.00
218	<p>LIMA Marca: S/M Procedencia: Colima</p>	kilo	19.2	32	11	\$ 211.20	\$ 352.00
219	<p>LIMÓN Fruto de consistencia firme, redondo, de 3 a 4.5 cm de diámetro; cáscara habitualmente delgada, brillante de color verde, olor fresco y suave, la pulpa está formada por gajos muy jugosos de gusto ácido. Marca: S/M Procedencia: Colima</p>	kilo	1132.2	1887	36.5	\$ 41,325.30	\$ 68,875.50
220	<p>MANDARINA Es una fruta de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo a sus gajos con diámetro mayor de 5 a 12 cm, su color es amarillo anaranjado ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática, la pulpa formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí. Los gajos están cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico. Marca: S/M Procedencia: Veracruz</p>	kilo	2677.8	4463	12.7	\$ 34,008.06	\$ 56,680.10
221	<p>MANGO Fruto tropical de la familia de las anacardiaceas, de diversos tamaños según la variedad, de 10 a 25 cm de diámetro mayor, es de forma oval muy característica; su cáscara lisa y delgada tiene cierto contenido de ceras; el fruto maduro es amarillo, en ocasiones rojizo y adquiere a breve plazo manchas muy oscuras (negras); la pulpa es blanda, amarilla, jugosa dulce con aroma y gusto "sui generis" de acuerdo a la variedad y grado de madurez que se considere; cada fruta tiene un sólo hueso de tamaño siempre</p>	kilo	2423.4	4039	24.6	\$ 59,615.64	\$ 99,359.40

C. C. C.

	considerable y de diversas formas según la variedad. Marca: S/M Procedencia: Veracruz						
222	MANZANA ROJA TIPO GOLDEN Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extremos, el fruto es carnoso, taxonómicamente es sincárpico del tipo de los pomos, de 10 cm de diámetro, su cáscara es lisa, brillante y delgada, de color verde, amarillo verdoso o rojo según la variedad del árbol; en el centro se ubica el corazón que encierra las semillas de color café separadas de las partes carnosas que provienen del receptáculo. Cuando la fruta está madura la pulpa es de color amarillo crema o amarillo verdoso, compacta pero jugosa, dulce, con olor fresco y característico. Los residuos tóxicos están sujetos a la tolerancia establecida por la SARH y la SSA. Marca: S/M Procedencia: Chihuahua	kilo	2690.4	4484	51.6	\$ 138,824.64	\$ 231,374.40
223	MANZANA AMARILLA GOLDEN Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extremos, el fruto es carnoso, taxonómicamente es sincárpico del tipo de los pomos, de 10 cm de diámetro, su cáscara es lisa, brillante y delgada, de color verde, amarillo verdoso o rojo según la variedad del árbol; en el centro se ubica el corazón que encierra las semillas de color café separadas de las partes carnosas que provienen del receptáculo. Cuando la fruta está madura la pulpa es de color amarillo crema o amarillo verdoso, compacta pero jugosa, dulce, con olor fresco y característico. Los residuos tóxicos están sujetos a la tolerancia establecida por la SARH y la SSA. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	7674	12790	51.6	\$ 395,978.40	\$ 659,964.00
224	MANZANILLA Flor de líquidos blanco y centro amarillo de la planta herbácea de 60 cm de altura, ramificada, de la familia de las compuestas, de hojas partidas en segmentos filiformes. Por su contenido en aceites esenciales se le atribuyen propiedades terapéuticas. Té de manzanilla procesado. Es el producto elaborado con la flor amarilla y tallos sanos y limpios de la hierba manzanilla común que es sometida a un proceso de secado y fraccionamiento. Especificaciones físicas y químicas: Humedad máximo 12%, cenizas máximo 10%, extracto etéreo 4.5% máximo, extracto acuoso	manejo 250 grs.	34.8	58	4.5	\$ 156.60	\$ 261.00

	30% mínimo, proteínas mínimo 12%, fibra cruda 15% máximo. Especificaciones microbiológicas: No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que pueden afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Características sensoriales: Color amarillo, olor dulce y fresco, sabor característico. Marca: S/M Procedencia: Puebla						
225	MELON Es un fruto sincárpico y carmoso de tipo pepónide. De forma esférica ligeramente alargado, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce y suave; la pulpa es carmota y blanda, de color anaranjado o verde según la variedad, jugosa y sávida. Su cáscara es reticulada con líneas de superficie que formen una pared en la superficie del fruto. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	6219	10365	13.4	\$ 83,334.60	\$ 138,891.00
226	NARANJA Fruto de la familia de las rutáceas, hesperidio de forma redonda, de 8 a 12 cm de diámetro, de consistencia suave; la cáscara tiene dos capas; una gruesa, de color anaranjado, cuando la fruta está madura posee glándulas que secretan sustancias esenciales de aroma peculiar y una capa interna de la cáscara (mesocarpio) que es blanca y blanda, rica en pectinas; el endocarpio está formado por gajos muy jugosos de color anaranjado, muy dulces y de sabor característico. Los residuos tóxicos serán establecidos a la tolerancia de la SARH y la SSA. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	4671	7785	7.3	\$ 34,098.30	\$ 56,830.50
227	NOPAL FRESCO De la familia de las cactáceas. Es una planta que llega a tener hasta 5 metros de altura. El tallo es carmoso, ramificado y multiarticulado con tegumentos gruesos; cada artículo del tallo recibe el nombre de penca (cladodio) y tiene forma semejante al cuerpo de una raqueta. Los productos más tiernos son de 10 a 20 cm de largo por 10 a 12 cm de ancho, las hojas se reducen a espinas (gloquidios). Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	kilo	2408.4	4014	22.4	\$ 53,948.16	\$ 89,913.60
228	OREGANO FRESCO Hojas verdes de la familia de las labiadas, pecioladas más pálidas y vellosas por el envés, oblongas y redondeadas por su base, de aroma muy intenso y alcanforado de sabor fuerte, los principales	manojo 100 grs.	30	50	4.5	\$ 135.00	\$ 225.00

C. 11

	<p>componentes de su aceite esencial son el timol y el carvacrol al que se les atribuyen propiedades antiespasmódicas, estomáquicas y expectorantes. Las hojas se desecan y se comercializan enteras o molidas. El orégano procesado es sometido a procesos de industrialización (limpieza). Especificaciones químicas y físicas: Humedad máximo 10%, cenizas 9% máximo, fibra cruda 20% máximo, aceites volátiles 3% máximo. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. No se permite el uso de aditivos. Sensoriales: Color verde característico, olor fuerte aromático, a menta y alcanforado, sabor aromático, pungente, amargo, alcanforado y a menta, aspecto, conforme al tipo de orégano que se trate.</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Querétaro</p>						
229	<p>PAPA CAMBRAY Es una solanácea. Este tubérculo es una raíz de forma globosa, tamaño grande, pulpa blanca o amarilla, de composición feculenta. Tiene cáscara delgada de color que puede ir desde el amarillo pálido hasta el rojo magenta según la variedad; bajo la cáscara se encuentra una capa fibrovascular y una parte central con alto contenido de almidón. Existen dos variedades principales: blanca y amarilla, cuya composición y valor nutricional son similares.</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	64.8	108	15.55	\$ 1,007.64	\$ 1,679.40
230	<p>PAPAS (amarilla, blanca, cambray) Es una solanácea. Este tubérculo es una raíz de forma globosa, tamaño grande, pulpa blanca o amarilla, de composición feculenta. Tiene cáscara delgada de color que puede ir desde el amarillo pálido hasta el rojo magenta según la variedad; bajo la cáscara se encuentra una capa fibrovascular y una parte central con alto contenido de almidón. Existen dos variedades principales: blanca y amarilla, cuya composición y valor nutricional son similares.</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala</p>	kilo	5826	9710	19.1	\$ 111,276.60	\$ 185,461.00
231	<p>PAPAYA MARADOL DE PRIMERA Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoide, cáscara que va del color verde al color amarillo para la papaya tipo cera y de verde a anaranjado para la papaya tipo</p>	kilo	8222.4	13704	14.2	\$ 116,758.08	\$ 194,596.80

	<p>"mamey", lisa y brillante. De acuerdo a la variedad el fruto puede pesar de 0.5 a 4 kg. La pulpa es amarilla o amarilla anaranjada, en ocasiones amarillo rosada, de sabor dulce, es además olorosa y muy sávida. Los residuos tóxicos son los establecidos a tolerancia de la SARH y la SSA. Marca: S/M Procedencia: Veracruz</p>						
232	<p>PEPINO El fruto es una pepónide de 14 a 17 cm de longitud, su peso aproximado es de 80 g a 250 g. Su cáscara es verde oscura, lisa y brillante, resulta algo más dura y resistente que el la de la calabaza por cuya razón se monda. Es muy jugoso, de sabor ligeramente dulce y muy peculiar. Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	kilo	1191.6	1986	14.9	\$ 17,754.84	\$ 29,591.40
233	<p>PERA DE ANJOU UNIFORME El fruto es caroso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente apastelado y con mayor contenido celulósico que otros pomos. La pulpa es blanca, verdosa, compacta y jugosa, pero ligeramente "harinosa" al paladar, de sabor dulce aromático y con menos pectina que la manzana; el corazón es similar al de la manzana y sus semillas son pequeñas, café, semiplanas y duras. Marca: S/M Procedencia: Chihuahua</p>	kilo	4237.8	7063	51.6	\$ 218,670.48	\$ 364,450.80
234	<p>PEREJIL El aroma de esta planta herbácea; umbelífera, imparte un sabor ligeramente amargo, los principales componentes del aceite esencial son: el apiol, el glucósido apiína y el pineno. Por sus aceites esenciales se le atribuyen propiedades diuréticas, vasodilatadoras y antiespasmódicas. No debe tener contaminantes. Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>	manojo 250 grs.	177.6	296	4.5	\$ 799.20	\$ 1,332.00
235	<p>PEREJIL CHINO El aroma de esta planta herbácea; umbelífera, imparte un sabor ligeramente amargo, los principales componentes del aceite esencial son: el apiol, el glucósido apiína y el pineno. Por sus aceites esenciales se le atribuyen propiedades diuréticas, vasodilatadoras y antiespasmódicas. No debe tener contaminantes. Marca: S/M Procedencia: Veracruz</p>	manojo 250 grs.	47.4	79	15	\$ 711.00	\$ 1,185.00
236	<p>PIMIENTO MORRON FRESCO El fruto del pimiento morrón ya maduro es hueco, de forma globosa, ligeramente adelgazado en uno de sus extremos y</p>	kilo	1473	2455	53.6	\$ 78,952.80	\$ 131,588.00

	parcialmente lobulado cerca del peciolo, aproximadamente de 8 cm de largo por 6 ó 7 de ancho. En su diámetro mayor el epicarpio es liso, brillante, delgado y de color verde; amarillo o rojo cuando está maduro. En su interior el fruto alberga múltiples semillas pequeñas, aplanadas y circulares de color verde pálido o amarillo. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala						
237	PIÑA Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termina en su extremo superior, gradualmente de menor diámetro, rematada por una corona formada por hojas dispuestas en roseta, su color varía de verde-amarillo a amarillo anaranjado, su pulpa amarilla es muy jugosa y agrídulce, su eje central es más consistente con mayor cantidad de celulosa, de olor y sabor intensos y de consistencia ligeramente firme a la masticación. La piña alcanza su punto sazón cuando la fruta adquiere un tono verde oscuro y las bayas se toman planas y bien formadas. Marca: S/M Procedencia: Oaxaca	kilo	1774.8	2958	15.1	\$ 26,799.48	\$ 44,665.80
238	PIPIZA Marca: S/M Procedencia: Puebla	manejo 100 grs.	25.8	43	4.5	\$ 116.10	\$ 193.50
239	PLATANO DOMINICO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	375.6	626	28.6	\$ 10,742.16	\$ 17,903.60
240	PLATANO MACHO Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	93.6	156	16.5	\$ 1,544.40	\$ 2,574.00
241	PLATANO TABASCO Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarillo que gradualmente adquiere motas café oscuro o negras que denotan distintos grados de madurez, su consistencia es blanda pero muy resistente, la pulpa es blanda, blanco amarillenta, rica en almidón y otros hidratos de carbono, el primero disminuye conforme los segundos aumentan según el grado de madurez, su aroma es dulce y suave, sus variedades se diferencian por su tamaño, color y contenido de hidratos de carbono. Marca: S/M Procedencia: Veracruz	kilo	5766.6	9611	13.9	\$ 80,155.74	\$ 133,592.90
242	PORO Es una planta herbácea de la familia de las liliáceas. Posee un bulbo	kilo	58.8	98	29.9	\$ 1,758.12	\$ 2,930.20

	alargado, el tallo tiene de 60 a 80 cm, las hojas planas, largas, estrechas y enteras; flores en umbela con pétalos de color blanco rojizo. Las hojas se encuentran enrolladas una sobre otra y se consumen tanto hojas como bulbos. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala						
243	RABANOS Es de forma alargada (35 a 60 cm) o esférica (de 2 a 3 cm), su capa externa es de color rojo intenso y lisa. Su interior es blanco, de sabor ligeramente picante. Sus cualidades sensoriales son muy características. Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala	kilo	1035	1725	15.2	\$ 15,732.00	\$ 26,220.00
244	SANDIA Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde oscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura. Las capas que le siguen son blancas con alto contenido de fibra dietaria, no celulósica, la pulpa es de color rojo, su aroma es suave, fresco y de gusto dulce. Marca: S/M Procedencia: Oaxaca	kilo	4539.6	7566	12	\$ 54,475.20	\$ 90,792.00
245	TE DE LIMON FRESCO Marca: S/M Procedencia: Puebla	manojo 100 grs.	43.8	73	4.5	\$ 197.10	\$ 328.50
246	TEJOCOTE Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	49.2	82	38.5	\$ 1,894.20	\$ 3,157.00
247	TOMATE El fruto es redondo, ligeramente achatado de 4 a 5 cm de diámetro ecuatorial, con el epicarpio liso, de color verde o verde amarillo, en cuya composición intervienen cuerpos celulósicos que le dan impermeabilidad y cierta resistencia de modo que las estructuras interiores estén bien protegidas. Está cubierto por una túnica o cáscara que debe conservar para efectos de su venta, que corresponde al cáliz, delgada, fibrosa y áspera por su alto contenido celulósico, de color verde claro o verde amarillo, con cierto tinte marrón. La pulpa es carnosa, verde amarilla y alberga numerosas semillas pequeñas aplanadas, redondas y parcialmente leñosas. Entre sus cualidades sensoriales destaca un sabor moderadamente ácido. Marca: S/M Procedencia: Puebla	kilo	5251.2	8752	22.45	\$ 117,889.44	\$ 196,482.40
248	TOMILLO FRESCO Hierba perteneciente a la familia de las Labiadas, las hojas poseen un envés gris afieltrado, su olor es intenso y su sabor muy aromático y amargo, contiene timol (cerca del 50%),	manojo 100 grs.	22.2	37	4.5	\$ 99.90	\$ 166.50

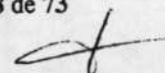
CCL

	<p>carvacrol, cimol, pineno, limol y borneal a los que se les atribuyen propiedades antisépticas, expectorantes y antiespasmódicas. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 9% máxima, cenizas 11% máximo, cenizas insolubles en ácido 4% máximo, aceites volátiles 0.9 mg/100 g. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que pueden afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Debe estar exento de fragmentos de insectos, así como de cualquier otra materia extraña. Sensoriales: Color verde seco, olor aromático e intenso, sabor amargo característico.</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Puebla</p>						
249	<p>TORONJA Marca: S/M Procedencia: Veracruz</p>	pieza 1.5 kg	59.4	99	9	\$ 534.60	\$ 891.00
250	<p>TUNA Fruto de terrenos áridos, es una baya de forma ovoidal, con diámetro de 6 a 9 cm, es caroso y de sabor muy dulce cuando madura. La cáscara es de color verde claro, con numerosas espinas. En su composición participan cuerpos celulósicos ricos en cera, la pulpa está constituida básicamente por semillas y funículos que la unen al resto del fruto, las semillas son abundantes, duras por su contenido celulósico y discordales. Los funículos son largos, carnosos y llenos de jugo dulce, olor suave y consistencia firme.</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala</p>	kilo	539.4	899	14.3	\$ 7,713.42	\$ 12,855.70
251	<p>UVA (uva cardenal, moscatel, sin semilla) Fruto de la familia de las ampelidáceas, en baya (grímo), de forma esférica, sincárpica y carosa muy jugosa que se agrupa en racimos; la cáscara es delgada y resistente, su color varía del verde limón al rojo solferino oscuro; de pulpa aromática, de sabor dulce y ácido según su variedad.</p> <p>Marca: S/M Procedencia: Aguascalientes</p>	kilo	1037.4	1729	104.6	\$ 108,512.04	\$ 180,853.40
252	<p>VERDOLAGAS <small>Herbácea (portularácea)</small>, pequeña, de tallos carnosos y hojas gruesas, de color verde ligeramente oscuro en algunas variedades, en otras, las nervaduras son rojizas (verdolaga dorada). El limbo es cardoso y ligeramente jugoso; las nervaduras tienen alto contenido hemicelulósico. Es de gusto ligeramente ácido. Los tallos y hojas son comibles.</p>	manejo 250 grs.	47.4	79	4.5	\$ 213.30	\$ 355.50

	<p>Marca: S/M Procedencia: Durango</p>						
253	<p>ZANAHORIA Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala</p>	kilo	7752	12920	10.45	\$ 81,008.40	\$ 135,014.00
254	<p>BAGUET GRANDE Marca: S/M Procedencia: Tlaxcala</p>	pieza 30 cm	15	25	7	\$ 105.00	\$ 175.00
255	<p>BIMBOLLOS Producto elaborado a partir de masa de harina de trigo, fermentado y homeado, de forma semiesférica, decorado con ajonjolí, rebanado por la mitad y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 29 a 33%, Cuenta total bacteriana 1000 UFC /g máximo, hongos 20 UFC /g máximo, levaduras 20 UFC /g, coliformes 10 UFC /g máximo, E. Coli negativo. Características sensoriales: Textura suave y esponjosa, color corteza dorada uniforme, libre de manchas y vetas, miga blanca, aroma suave, ligeramente a fermentación, sabor agradable (a fermentación). Marca: Bimbo Procedencia: Puebla</p>	Paquete c/8 pzas.	147	245	35.8	\$ 5,262.60	\$ 8,771.00
256	<p>MEDIAS NOCHES Producto elaborado con masa de harina de trigo, fermentada, moldeada en forma elíptica y con la superficie superior curva, homeado, rebanado a lo largo y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 31 a 33 %. Cuenta total bacteriana 1000 UFC /g máximo, coliformes de 10 UFC /g máximo, hongos 20 UFC /g máximo, levaduras 20 UFC /g máximo. Características sensoriales: Textura suave, corteza dorada uniforme, miga ligeramente amarilla, aroma agradable característico ligeramente a fermentación, ligeramente dulce sabor agradable. Marca: Bimbo Procedencia: Puebla</p>	paquete c/8 pzas	424.2	707	23	\$ 9,756.60	\$ 16,261.00
257	<p>PAN BIMBO BLANCO Producto elaborado con harina de trigo, agua, sal, azúcar, levadura e ingredientes opcionales (leche, edulcorantes nutritivos: sacarosa, lactosa y maltosa), emulsificantes (lecitina o aceites vegetales), reguladores de pH, sin adición de conservadores por ser un producto de consumo inmediato; la masa fermentada se moldea y hornea. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 15% al 18 % máximo, proteínas mínimo 9%, grasas de 1.5 a 2.0 %, tiempo de rotación de 2 a 48 horas. Cuenta total de bacterias 15 000 UFC /g máximo, hongos y levaduras 5 UFC /g máximo,</p>	paquete	2365.2	3942	33.1	\$ 78,288.12	\$ 130,480.20

	<p>coliformes / g negativo, mesofílicos aerobios por 1 g máximo 5 000 UFC / g. Características sensoriales: el bolillo debe presentar forma característica (elíptica), con una sajada longitudinal al centro en la parte superior, la telera es igualmente elíptica solamente más extendida con dos ranuras en la parte superior; la superficie exterior y la corteza deben presentar color amarillo dorado lo más uniforme posible, de textura gruesa, firme, en forma de costra no correosa, el color de la miga debe ser blanco, con un matiz uniforme, sin manchas ni coloraciones, suave y esponjosa, no seca; Olor y sabor agradable, característico, ligeramente salado, no debe ser ácido. Sin materias extrañas Marca: Bimbo Procedencia: Puebla</p>						
258	<p>PAN BIMBO INTEGRAL Es el producto elaborado con masa de harina integral de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y otros ingredientes permitidos por la SSA, fermentado, moldeado en forma de paralelepípedo rectangular, horneado, rebanado y enpacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas (NOM 147 - SSA1 ? 1996): Humedad de 34 a 36% Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g. máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura suave, corteza dorada uniforme, miga café claro, aroma suave ligeramente a fermentación, sabor a fermentación agradable. Marca: Bimbo Procedencia: Puebla</p>	paquete	1899.6	3166	37.6	\$ 71,424.96	\$ 119,041.60
259	<p>PAN DE DULCE MINI Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada, fermentada y horneada con cubierta o no a base de grasas y azúcar. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18% al 22%, cuenta total de bacterias 10 000 UFC / g máximo, hongos 50 UFC / g máximo, levaduras 50 UFC / g máximo, coliformes 20 UFC / g máximo, E coli negativo. Características sensoriales: textura suave y esponjosa, color dorado uniforme, color de la miga blanco a crema, aroma y sabor suave y agradable; de formas variadas redondas, alargadas, grandes o pequeñas (dona, panqué, concha, trenza, cuerno, chilindrina, cocol, besos y otras). Marca: Jace Procedencia: Tlaxcala</p>	pieza	188752.2	314587	3.2	\$ 604,007.04	\$ 1,006,678.40

C. J. J.



<p>260</p>	<p>PAN DE SAL NORMAL Producto elaborado con harina de trigo, agua, sal, azúcar, levadura e ingredientes opcionales (leche, edulcorantes nutritivos: sacarosa, lactosa y maltosa), emulsificantes (lecitina o aceites vegetales), reguladores de pH, sin adición de conservadores por ser un producto de consumo inmediato; la masa fermentada se moldea y homea. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 15% al 18 % máximo, proteínas mínimo 9%, grasas de 1.5 a 2.0 %, tiempo de rotación de 2 a 48 horas. Cuenta total de bacterias 15 000 UFC / g máximo, hongos y levaduras 5 UFC / g máximo, coliformes / g negativo, mesofílicos aerobios por 1 g máximo 5 000 UFC / g. Características sensoriales: el bolillo debe presentar forma característica (elíptica), con una sajada longitudinal al centro en la parte superior, la telera es igualmente elíptica solamente más extendida con dos ranuras en la parte superior; la superficie exterior y la corteza deben presentar color amarillo dorado lo más uniforme posible, de textura gruesa, firme, en forma de costra no correosa, el color de la miga debe ser blanco, con un matiz uniforme, sin manchas ni coloraciones, suave y esponjosa, no seca; Olor y sabor agradable, característico, ligeramente salado, no debe ser ácido. Sin materias extrañas. Marca: Jace Procedencia: Tlaxcala</p>	<p>pieza</p>	<p>47325</p>	<p>78875</p>	<p>2.5</p>	<p>\$ 118,312.50</p>	<p>\$ 197,187.50</p>
<p>262</p>	<p>PAN DE DULCE NORMAL Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada, fermentada y horneada con cubierta o no a base de grasas y azúcar. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18% al 22%, cuenta total de bacterias 10 000 UFC / g máximo, hongos 50 UFC / g máximo, levaduras 50 UFC / g máximo, coliformes 20 UFC / g máximo, E coli negativo. Características sensoriales: textura suave y esponjosa, color dorado uniforme, color de la miga blanco a crema, aroma y sabor suave y agradable; de formas variadas redondas, alargadas, grandes o pequeñas (dona, panqué, concha, trenza, cuerno, chilindrina, cocol, besos y otras). Marca: Jace Procedencia: Tlaxcala</p>	<p>pieza</p>	<p>8754</p>	<p>14590</p>	<p>3.6</p>	<p>\$ 31,514.40</p>	<p>\$ 52,524.00</p>
<p>263</p>	<p>PAN BIMBO MOLIDO Producto de una mezcla de productos de panificación, secada por calor, molida y empacada. Especificaciones físicas, químicas y</p>	<p>kilo</p>	<p>2529.6</p>	<p>4216</p>	<p>74</p>	<p>\$ 187,190.40</p>	<p>\$ 311,984.00</p>

6000

	<p>microbiológicas: Humedad 5% máximo. Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura: polvo granular seco, color crema a café claro, dorado, libre de puntos negros, aroma y sabor característico a pan tostado.</p> <p>Marca: Bimbo</p> <p>Procedencia: Puebla</p>						
264	<p>PAN SIN SAL MINI Producto elaborado con harina de trigo, agua, sal, azúcar, levadura e ingredientes opcionales (leche, edulcorantes nutritivos: sacarosa, lactosa y maltosa), emulsificantes (lecitina o aceites vegetales), reguladores de pH, sin adición de conservadores por ser un producto de consumo inmediato; la masa fermentada se moldea y hornea. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 15% al 18 % máximo, proteínas mínimo 9%, grasas de 1.5 a 2.0 %, tiempo de rotación de 2 a 48 horas. Cuenta total de bacterias 15 000 UFC / g máximo, hongos y levaduras 5 UFC / g máximo, coliformes / g negativo, mesofílicos aerobios por 1 g máximo 5 000 UFC / g. Características sensoriales: el bolillo debe presentar forma característica (elíptica), con una sajada longitudinal al centro en la parte superior, la telera es igualmente elíptica solamente más extendida con dos ranuras en la parte superior; la superficie exterior y la corteza deben presentar color amarillo dorado lo más uniforme posible, de textura gruesa, firme, en forma de costra no correosa, el color de la miga debe ser blanco, con un matiz uniforme, sin manchas ni coloraciones, suave y esponjosa, no seca; Olor y sabor agradable, característico, ligeramente salado, no debe ser ácido. Sin materias extrañas.</p> <p>Marca: Jace</p> <p>Procedencia: Tlaxcala</p>	pieza	49236	82060	2.5	\$ 123,090.00	\$ 205,150.00
265	<p>PAN BIMBO TOSTADO Producto elaborado con masa de harina de trigo, fermentado, moldeado en forma de paralelepípedo rectangular, horneado, rebanado, deshidratado y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 2.7 - 2.9 %. Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo. E coli negativo.</p> <p>Marca: Bimbo</p> <p>Procedencia: Puebla</p>	paquete	2154.6	3591	28.9	\$ 62,267.94	\$ 103,779.90

266	TORTILLINAS Producto elaborado con masa de harina de trigo, grasa vegetal, sal, troquelada en forma circular, cocida y empacada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 28.5 a 30.5%. Cuenta total bacteriana 500 UFC / g máximo, coliformes < de 10 UFC / g, hongos < de 20 UFC / g, levaduras < de 20 UFC / g. Características sensoriales: Textura suave y flexible, aroma característico del trigo, sabor agradable. Marca: Tia Rosa Procedencia: Puebla	paquete de 20 piezas	4431.6	7386	29.8	\$ 132,061.68	\$ 220,102.80
267	TORTILLA DE MAIZ Marca: Jace Procedencia: Tlaxcala	kilo	18342	30570	14.2	\$ 260,456.40	\$ 434,094.00
268	MEMELITAS DE MAIZ Marca: Jace Procedencia: Tlaxcala	pieza	702	1170	3	\$ 2,106.00	\$ 3,510.00
269	TLACOYOS Marca: Jace Procedencia: Tlaxcala	pieza	702	1170	4.6	\$ 3,229.20	\$ 5,382.00
270	AGUA PURIFICADA Marca: San Martín Procedencia: Puebla	garrafrón 19 lts	12075	20125	23	\$ 277,725.00	\$ 462,875.00
IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA				SUBTOTAL		14,424,474.78	\$ 24,040,791.30
VEINTICUATRO MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS 49/100 M.N.				IVA		\$ 112,609.31	\$ 187,682.19
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA				TOTAL		14,537,084.09	\$ 24,228,473.49
CATORCE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y CUATRO PESOS 09/100 M.N.							

NOTAS GENERALES:

1.- POR MEDIO DEL OFICIO OF/RM/1143/2014, DE FECHA 3 DE SEPTIEMBRE DE 2014 Y RECIBIDO EN LAS INSTALACIONES DE ESTA DIRECCIÓN CON FECHA 01 DE OCTUBRE DE 2014, LA CONTRATANTE EL O.P.D. SALUD DE TLAXCALA SOLICITA LIBERAR LA ADJUDICACIÓN DEBIDO A QUE CUENTA CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL PARA LA ADQUISICIÓN DEL SERVICIO. ASÍ MISMO HACE DEL CONOCIMIENTO QUE EL PERÍODO DEL MISMO, SERÁ DEL 15 DE MAYO DE 2014 AL 28 DE FEBRERO DE 2015, POR UN IMPORTE DE \$14'537,084.09 (CATORCE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y CUATRO PESOS 09/100 M.N.).

2.- MEDIANTE OFICIO OF/RM/0570/2014, DENTRO DEL TEXTO DE SU ANEXO DICTAMEN ECONÓMICO, DE FECHA 09 DE MAYO DE 2014 RECIBIDO EN LAS INSTALACIONES DE ESTA DIRECCIÓN CON FECHA 14 DE MAYO DE 2014, LA CONTRATANTE EL O.P.D. SALUD DE TLAXCALA, HACE DEL CONOCIMIENTO QUE LA PARTIDA 261 FUE CANCELADA DEBIDO A QUE SE ENCONTRABA DUPLICADA. ASÍ MISMO, MEDIANTE EL MISMO OFICIO, SOLICITA QUEDE PENDIENTE LA ADJUDICACIÓN HASTA QUE CUENTE CON SUFICIENCIA PRESUPUESTAL.

3.- EL LICITANTE ADJUDICADO SE COMPROMETE A ENTREGAR EN LOS BIENES OFERTADOS EN TIEMPO Y FORMA A PARTIR DEL 15 DE MAYO DE 2014 AL 28 DE FEBRERO DE 2015, TAL Y COMO LO SOLICITA LA CONTRATANTE MEDIANTE OFICIO OF/RM/1143/2014, DE FECHA 3 DE SEPTIEMBRE DE 2014 Y RECIBIDO EN LAS INSTALACIONES DE ESTA DIRECCIÓN CON FECHA 01 DE OCTUBRE DE 2014. ASIMISMO, LOS BIENES OFERTADOS POR LOS LICITANTES DEBERÁN CONTAR CON GARANTÍA DE CALIDAD, VICIOS OCULTOS Y CADUCIDAD DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO DE ACUERDO AL PUNTO 4.4 DE LAS BASES DE ESTA

LICITACIÓN.

4.- SE LE INFORMA A LOS LICITANTES ADJUDICADOS Y REPRESENTANTES DE LA CONTRATANTE, QUE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO SE LLEVARA A CABO DENTRO DE LOS 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL PRESENTE FALLO EN EL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE, PARA CONOCER LA HORA Y DÍA DE FIRMA, LOS LICITANTES DEBERÁN COMUNICARSE A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES EN LOS DÍAS HÁBILES DE 9:00 A 15:00 HORAS, AL TELÉFONO 246 46 5 09 00 EXT. 3711 Y 3712.

5.- LOS LICITANTES ACEPTAN QUE SI POR CAUSAS IMPUTABLES A ESTOS NO PUDIERAN FORMALIZAR DENTRO DEL PLAZO SEÑALADO EN EL PUNTO ANTERIOR, PERDERÁ A FAVOR DE LA CONVOCANTE LA GARANTÍA QUE HUBIERE OTORGADO, PUDIENDO ESTA ADJUDICAR EL CONTRATO RESPECTIVO AL PROVEEDOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 35 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA.

6.- LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SOBRE LA BASE DEL 10% DEL MONTO TOTAL, SIN INCLUIR EL I.V.A., LA CUAL SERA PÓLIZA DE FIANZA, CHEQUE CERTIFICADO, DE CAJA O HIPOTECA, AL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN, CON EL PROPÓSITO DE GARANTIZAR EL DEBIDO CUMPLIMIENTO EN CUANTO A FECHA DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, SOSTENIMIENTO DE PRECIO Y CALIDAD Y VICIOS OCULTOS QUE SE REQUIERE. DICHA GARANTÍA DEBERÁ SER ESTRÍCTAMENTE A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE TLAXCALA, AL SER ESTA LA ÚNICA DEPENDENCIA AUTORIZADA POR LEY PARA FUNGIR COMO BENEFICIARIA PARA ESTE TIPO DE GARANTÍA MISMA, QUE SE REMITIRÁ A LA DIRECCIÓN DE TESORERÍA Y CAJA PARA SU GUARDA Y CUSTODIA.

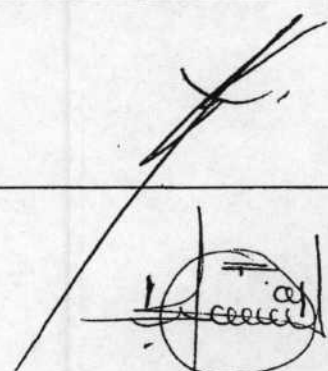
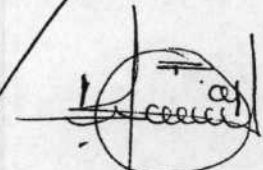
7.- SE HACE DEL CONOCIMIENTO DE LOS REPRESENTANTES DE LA CONTRATANTE, QUE UNA VEZ QUE LAS FACTURAS DEL PROVEEDOR SON SELLADAS POR LA MISMA, ACUSANDO EL RECIBO DE LOS BIENES, SE ENTIENDE QUE LOS MISMOS SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD, POR LO QUE PARA EL TRÁMITE DE PAGO RESPECTIVO NO SERÁN FIRMADAS Y SELLADAS DE VISTO BUENO POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES QUEDANDÓ LO SUBSECUENTE EN LA ESTRÍCTA RESPONSABILIDAD DE LA CONTRATANTE.


8.- EL PROVEEDOR QUE NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN LOS PLAZOS PACTADOS EN EL CONTRATO, SE LE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DE 0.7% POR DÍA DE RETRASO, HASTA CINCO DÍAS, A PARTIR DE ESA FECHA LA CONTRATANTE, DETERMINARÁ SI OTORGA UN PLAZO MAYOR, APLICANDO POR CADA DÍA DE RETRASO UNA PENA CONVENCIONAL HASTA LLEGAR MÁXIMO AL 10% DEL MONTO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. O BIEN, SE RESCINDE EL CONTRATO. LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES SERÁ DE LA ESTRÍCTA RESPONSABILIDAD DE LA CONTRATANTE.

LECTURA Y CIERRE DEL ACTA:

LEÍDA QUE FUE LA PRESENTE ACTA Y NO HABIENDO MAS HECHOS QUE HACER CONSTAR SE DA POR TERMINADA SIENDO LAS 13:30 HORAS DEL DÍA DE SU INICIO, LEVANTÁNDOSE EN ORIGINAL Y ENVIÁNDOSE COPIA ELECTRÓNICA A LOS LICITANTES.

REPRESENTANTES

DIR. JORGE CAPIZ JASSO	
LIC. ALEJANDRA FLORES MONTALVO	

LIC. MA. ELENA PICAZO SÁNCHEZ	
-------------------------------	--

Quint

FIN DE TEXTO

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]