



PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE OAXACA
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

BASES DE LICITACIÓN

PROCEDIMIENTO DE
CONTRATACIÓN:

Invitación Abierta Estatal

NÚMERO:

IAE-SA-SD-0003-03/2021

OBJETO DE LA
CONTRATACIÓN:

Adquisición de productos alimenticios para la asistencia alimentaria a sujetos vulnerables en las Casas Hogar 1 y 2, mediante la celebración de contrato abierto.

SOLICITANTE:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca.

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

CONTENIDO

1. DATOS GENERALES DE LA LICITACIÓN.

- 1.1 Número de identificación y carácter de la Licitación.
- 1.2 Origen de los recursos y partida presupuestal.
- 1.3 Medios a utilizar para recibir Proposiciones.
- 1.4 Idioma.
- 1.5 Moneda.
- 1.6 Costo de las Bases.

2. OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN.

- 2.1 Información, descripción de la Contratación.
- 2.2 Tipo de abastecimiento.
- 2.3 Verificación de cumplimiento.
- 2.4 Plazo, lugar y condiciones de entrega.
- 2.5 Condiciones de precio y forma de pago.
- 2.6 Garantías del Contrato.
- 2.7 Penas convencionales.
- 2.8 Modelo de Contrato.
- 2.9 Cancelación de la Licitación.

3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN.

- 3.1 Fecha, hora y lugar de los eventos de la Licitación.
- 3.2 Junta de Aclaraciones.
- 3.3 Recepción de muestras físicas ofertadas.
- 3.4 Recepción y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas.
- 3.5 Requisitos legales, administrativos, técnicos y económicos que deberán cumplir los Licitantes en sus proposiciones.
 - 3.5.1 Propuesta Técnica.
 - 3.5.2 Propuesta Económica.
- 3.6 Análisis de las Proposiciones y emisión de dictamen.
- 3.7 Notificación del fallo.
- 3.8 Formalización del Contrato.

4. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

- 4.1 Evaluación de las Proposiciones.
- 4.2 Causas de desechamiento de las Proposiciones.
- 4.3 Causas de la Licitación desierta.
- 4.4 Criterios de adjudicación de la Contratación.

5. SANCIONES.

6. INCONFORMIDAD.

7. APARTADOS.

- 7.1 Apartado A. Especificaciones técnicas.
- 7.2 Apartado B. Formato de carta de interés en participar en la Licitación.
- 7.3 Apartado C. Formato de solicitud de aclaración de dudas.
- 7.4 Apartado D. Formato de carta poder.
- 7.5 Apartado E. Formato de acreditación de personalidad.
- 7.6 Apartado F. Formato de carta de manifiestos bajo protesta de decir verdad.
- 7.7 Apartado G. Formato de carta de integridad.
- 7.8 Apartado H. Formato de carta de aceptación de visita domiciliaria al Licitante.
- 7.9 Apartado I. Formato de Propuesta Técnica.
- 7.10 Apartado J. Formato de Propuesta Económica.
- 7.11 Apartado K. Modelo de Contrato.
- 7.12 Apartado L. Instructivo de rotulado de los sobres.
- 7.13 Apartado M. Fichas Técnicas.

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para efecto de la convocatoria y de las presentes bases se entenderá por:

Área Técnica	Área requirente o usuaria de los bienes, arrendamientos o servicios objeto de la contratación de la Dependencia o Entidad Solicitante, con conocimientos técnicos sobre los mismos.
Bases	Es el presente documento en el que se establecen los requisitos, las formalidades, los términos y las condiciones técnicas, administrativas y legales, bajo los cuales se registrará y se llevará a cabo el Procedimiento de Contratación.
Comité	Comité de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Oaxaca (CAEASEO).
Contraloría	Secretaría de la Contraloría y Transparencia Gubernamental.
Contratante / Solicitante	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca.
Contrato	Documento con sus anexos que formaliza el acuerdo de voluntades, que regula los derechos y obligaciones entre la Contratante y el Licitante Adjudicado.
Convocante	Secretaría de Administración, a través de la Dirección de Recursos Materiales.
Dictamen Técnico-Económico	Documento emitido por el Área Técnica en el que, previo análisis y evaluación de las Propuestas Técnicas y Económicas presentadas, verifica y determina sobre el cumplimiento de las mismas respecto de lo establecido en la convocatoria y en las Bases.
Domicilio de la Solicitante	Vicente Guerrero 114, Miguel Alemán Valdez, Oaxaca de Juárez, Oaxaca, C.P. 68120
Domicilio de la Convocante	Carretera Internacional Oaxaca-Istmo Km. 11.5, Ciudad Administrativa Benemérito de las Américas, Edificio 1 "José Vasconcelos", planta baja, Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca, C.P. 68270.
Investigación de Mercado	Verificación de la existencia de bienes, arrendamientos o servicios, de Proveedores a nivel estatal, nacional o internacional y del precio estimado basado en la información que se obtenga, de organismos públicos o privados de fabricantes de bienes o prestadores de los bienes, o una combinación de dichas fuentes de información.
Ley	Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca.
Licitación / Procedimiento de Contratación	Invitación Abierta Estatal
Licitante	Persona física o moral que participe y presente Proposición, en los términos establecidos en la Convocatoria y Bases de esta Licitación.
Licitante ganador	Licitante que resulte ganador del presente procedimiento de Licitación, derivado del fallo emitido por el Comité, conforme a lo establecido en la Convocatoria y las Bases.
Lote	Conjunto o grupo de partidas contenidas en las Especificaciones Técnicas.
Objeto de la Contratación	Adquisición de productos alimenticios para la asistencia alimentaria a sujetos vulnerables en las Casas Hogar 1 y 2, mediante la celebración de contrato abierto.
Padrón de Proveedores	Padrón de Proveedores de la Administración Pública Estatal.
Partida	Clasificación de los bienes, arrendamientos o servicios contenidos en las especificaciones técnicas.
Precio no aceptable	Aquél que derivado de la Investigación de Mercado realizada, resulte superior en un diez por ciento (10%) al ofertado, respecto del que se observa como mediana en dicha investigación, o en su defecto, el promedio de las ofertas presentadas en la misma Licitación.
Presupuesto de Egresos	Decreto de Presupuesto de Egresos del Estado de Oaxaca para el ejercicio fiscal vigente.
Proposiciones	Propuesta técnica y económica solicitada en las presentes Bases.
Propuesta técnica y económica	Documentación administrativa, legal, técnica, económica y demás información que el Licitante entrega en sobres cerrados, en la fecha y hora estipulada por la Convocante, para presentar su oferta de bienes, arrendamientos o servicios.
Proveedor	Persona física o moral que reúne los requisitos exigidos por la Ley para la celebración de contrataciones de adquisiciones, arrendamientos o servicios regulados por la misma.

www.oaxaca.gob.mx

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

Reglamento	Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca.
Reglamento del Presupuestal	Reglamento de la Ley Estatal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.
Secretaría:	Secretaría de Administración.

1. DATOS GENERALES DE LA LICITACIÓN.

El Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca a través de la Secretaría de Administración, por conducto de su Dirección de Recursos Materiales, realizará la presente Licitación en cumplimiento de los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 137 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 13, 26, 27 fracción XIII y 46 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca, 1 párrafo primero, 25 fracción VI, 28 fracción IV, 32 fracción I, 34, 35, 37 y 55 de la Ley, 19 fracción IV, 20, 27 último párrafo, 28, 32, 33, 34 y 52 del Reglamento, en relación con el 90 del Presupuesto de Egresos, 68 fracción V y XVI del Reglamento Interno de la Secretaría de Administración, por lo cual, convoca a participar en el presente procedimiento licitatorio bajo la modalidad de **Invitación Abierta Estatal**, la cual se desarrollará conforme a las Bases.

Podrán participar en la presente Licitación, las personas físicas o morales con domicilio fiscal en el territorio estatal, que estén al corriente de sus obligaciones fiscales y que su objeto social, actividades comerciales o profesionales estén relacionadas con las adquisiciones, arrendamientos y/o servicios objeto del procedimiento de contratación en la convocatoria y las presentes Bases.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes Bases podrán ser negociadas, por tal motivo, los Licitantes al presentar formalmente a la Convocante sus proposiciones, aceptan sin reserva todos y cada uno de los términos y condiciones previstos en las presentes Bases y sus Apartados.

Lo establecido en las presentes Bases están fundadas en la Ley y Reglamento, por lo que todo aquello no previsto, lo resolverá la Convocante con apego a dichos ordenamientos.

1.1 Número de identificación y carácter de la Licitación.

El número asignado a esta Licitación es **IAE-SA-SD-0003-03/2021**, la cual es de carácter **Estatal**, en términos de los artículos 28 fracción IV, 32 fracción I de la Ley y 90 Decreto de Presupuesto de Egresos.

1.2 Origen de los recursos y partida presupuestal.

De conformidad con los artículos 7 primer párrafo de la Ley y 57 fracción I del Reglamento Presupuestal, se cuenta con disponibilidad financiera con recursos estatales de la partida específica 213 - Alimentación, servicio de comedor y víveres para personas, con las claves presupuestales 541002-13404000001-411213AEAAA0421 y 541002-13404000002-411213AEAAA0421 del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca.

1.3 Medios a utilizar para recibir Proposiciones.

La Licitación será de manera presencial, en la cual los participantes podrán presentar proposiciones por escrito, conforme a los términos del artículo 35 de la Ley, por lo que no se recibirán proposiciones enviadas a través del servicio postal o de mensajería.

1.4 Idioma.

Las proposiciones deberán presentarse en idioma español, precisando que la documentación que el Licitante desee presentar referente a la Propuesta Técnica, tales como folletos, catálogos, fotografías, instructivos, manuales de uso o similares, que vengan en otro idioma diferente al español, serán acompañados de una traducción simple, de conformidad con el artículo 28 fracción I inciso e) del Reglamento.

1.5 Moneda.

Los Licitantes deberán presentar sus propuestas económicas en la moneda de curso legal en los Estados Unidos Mexicanos (pesos mexicanos).

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

1.6 Costo de las Bases.

Las presentes Bases no tendrán costo, por lo que para participar en este procedimiento de Licitación no es necesario cubrir derecho alguno.

2. OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN.

El objeto de la Contratación es: Adquisición de productos alimenticios para la asistencia alimentaria a sujetos vulnerables en las Casas Hogar 1 y 2, mediante la celebración de contrato abierto.

El alcance o beneficiarios de la Contratación son: Niñas, niños y adolescentes en estado de abandono o desamparo de las Casas Hogar 1 y 2.

2.1 Información y descripción de la Contratación.

Las especificaciones técnicas se encuentran en forma detallada en el **Apartado A y M** de las presentes Bases.

2.2 Tipo de abastecimiento.

La adjudicación se realizará por lote, es decir, el lote uno se adjudicará al Licitante que ofrezca las mejores condiciones para el Estado, conforme a las especificaciones respectivas al **Apartado A y M** de las presentes Bases.

2.3 Verificación de cumplimiento.

La Convocante y el Área Técnica, se reservan en cualquier momento el derecho de:

1. Verificar la capacidad y experiencia de los Licitantes, así como la autenticidad de la documentación presentada y veracidad de su contenido;
2. Realizar visitas a las instalaciones de los Licitantes; y
3. Definir el método que se utilizará para realizar las pruebas que permitan verificar el cumplimiento de las especificaciones de los bienes a adquirir o arrendar, o los servicios a contratar, debiendo realizarse en laboratorios debidamente certificados, cuyo costo de dichas pruebas será por cuenta de los Licitantes.

2.4 Plazo, lugar y condiciones de entrega.

N°	Descripción	Cantidad	Fecha de entrega	Responsable de validar el entregable	Lugar de entrega
1	Lo requerido en las 163 partidas del lote 1 de conformidad con lo detallado en el Apartado A y M de las presentes Bases.	De acuerdo a las necesidades de las Casas Hogar 1 y 2, previa solicitud del Sistema DIF Oaxaca.	Entregas quincenales previa solicitud del Sistema DIF Oaxaca. Las entregas deberán realizarse dentro de los 15 días naturales posteriores a la solicitud que el Sistema DIF Oaxaca realice al licitante.	Coordinador General de Albergues del Sistema DIF Oaxaca.	En las Casas Hogar 1 y 2, del Sistema DIF Oaxaca ubicadas en Vicente Guerrero No. 114 Col. Miguel Alemán Valdez, Oaxaca de Juárez, Oaxaca.

Los días contemplados para los entregables serán contabilizados en días naturales y los horarios de entrega por cada lote serán los siguientes:

Tipo de productos	Horario
Verduras	Martes y viernes de 8:00 a 10:00 a.m.
Frutas	Martes y viernes de 8:00 a 10:00 a.m.
Abarrotes	Martes de 10:30 a 11:30 am
Quesos	Lunes, Miércoles y viernes de 8:00 a 10:00 a.m.

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

Tipo de productos	Horario
Carnes Rojas	Lunes, Miércoles y viernes de 8:00 a 10:00 a.m.
Pollo	Lunes, Miércoles y viernes de 8:00 a 10:00 a.m.
Pescado	Lunes, Miércoles y viernes de 8:00 a 10:00 a.m.
Tortillas y panadería	Lunes a Domingo de 7:00 am, 12:30 pm, 17:30 horas
Formulas Lactantes	Martes de 10:30 a 11:30 am

El proveedor deberá entregar los productos en la presentación que él mismo determine, siempre y cuando cumpla con lo solicitado en el Apartado A y M de las presentes Bases.

Las entregas deberán realizarse previa solicitud del Sistema DIF Oaxaca, dentro de los 15 días naturales posteriores a la misma.

Los gastos de traslado, maniobras de carga y descarga, hasta el lugar de entrega serán con cargo al licitante ganador sin costo adicional para el Sistema DIF Oaxaca.

2.5 Condiciones de precio y forma de pago.

El precio será fijo e incondicional a partir de la fecha de la presentación de la Propuesta Económica y durante la vigencia del Contrato.

El pago se realizará conforme a las entregas de los productos dentro de los 20 días naturales siguientes, contados a partir de la entrega - recepción de los bienes a entera satisfacción del Sistema DIF Oaxaca, previa presentación y validación del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) correspondiente, debidamente requisitado, el cual se efectuará a través de depósito bancario.

No se otorgará anticipo alguno.

El trámite de pago se realizará en la ventanilla de la Unidad de Recursos Financieros del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca, con domicilio ubicado en calle Vicente Guerrero número 114, Colonia Miguel Alemán, Oaxaca, C.P. 68120, de lunes a viernes en un horario de 09:00 -15:00 horas.

2.6 Garantías del Contrato.

En términos de lo estipulado en los artículos 56 de la Ley y 53 de su Reglamento, el Proveedor Adjudicado que celebre el Contrato con la Solicitante deberá presentar las siguientes garantías:

1. Garantía de Cumplimiento: El Proveedor deberá garantizar todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del Contrato, equivalente al* 10% (diez por ciento) del monto total adjudicado, considerando el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.); y
2. Garantía de Anticipo: No aplica

Las garantías deberán presentarse mediante póliza de fianza, cheque certificado o billete de depósito, y expedirse a favor de la Secretaría de Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado. Dichas garantías deberán presentarse a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del Contrato, mediante un escrito firmado por el Proveedor dirigido a la Contratante, cumpliendo lo establecido en el artículo 126 del Reglamento del Presupuesto.

En caso de que el Proveedor presente póliza de fianza, deberá incluir dentro de su texto la siguiente leyenda: "La fianza continuará vigente en el caso de que se otorgue prórroga o espera al deudor, para el cumplimiento de las obligaciones que se afianzan, aun cuando hayan sido solicitadas y autorizadas extemporáneamente o inclusive cuando la prórroga o espera sea otorgada unilateralmente por la dependencia o entidad, y se haya comunicado al proveedor, por lo que la afianzadora manifiesta su consentimiento de acuerdo a la Ley que las rige", e incluir la condición: "para cancelar esta fianza será requisito previo e indispensable la autorización expresa de la Secretaría de Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado, a solicitud de la Dependencia o Entidad Contratante".

La falta de presentación de garantías será causa de rescisión del Contrato, de conformidad con lo establecido en el artículo 126 del Reglamento del Presupuesto.

2.7 Penas convencionales.

“2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19”

Con fundamento en el artículo 59 de la Ley, las penas convencionales a cargo del Proveedor, por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega o de la prestación del servicio, serán determinadas en función de los bienes, arrendamientos o servicios no entregados o prestados oportunamente. Dicha penalización será del [cinco] al millar del monto contratado, por cada día natural de demora a partir del día siguiente de la fecha pactada para la entrega, hasta el monto de la Garantía de Cumplimiento del Contrato, en caso de excederlo, se iniciará el procedimiento de rescisión administrativa previsto en la Ley y Reglamento.

Los pagos que deriven del Contrato quedarán condicionados proporcionalmente, al pago que el Proveedor deberá efectuar por concepto de penas convencionales por atraso, en el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el Contrato, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la Garantía de Cumplimiento.

2.8 Modelo de Contrato.

El modelo de Contrato abierto al que se sujetará el Licitante Adjudicado será el contenido en el **Apartado K**, el cual previo a su firma deberá ser requisitado por la Contratante con la información legal y fiscal de las partes, integrando los anexos correspondientes, observando lo dispuesto en el Capítulo VIII de la Ley y Capítulo IX del Reglamento. El **Apartado K**, no se deberá anexar a la Propuesta Técnica.

2.9 Cancelación de la Licitación.

Se podrá cancelar la presente Licitación, partidas o conceptos incluidos en éstas, cuando:

1. Se presente caso fortuito o fuerza mayor; o
2. Cuando existan circunstancias justificadas, que modifiquen o extingan la necesidad objeto de la Licitación, o que de continuarse con el procedimiento licitatorio, se ocasionaría algún daño o perjuicio a la Dependencia o Entidad solicitante.

3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN.

Los licitantes que se presenten a la Junta de Aclaraciones y en la Recepción y Apertura de Ofertas Técnicas y Económicas, registrarán su asistencia y firma correspondiente.

La persona que asista a cualquiera de los actos de la presente Licitación en representación de un proveedor, deberá presentar carta poder simple (**Apartado D**) que lo acredite para participar en dichos eventos, así como su identificación personal oficial vigente con fotografía (credencial de elector o pasaporte), además de registrar su asistencia en los mismos, anexando copia simple del instrumento notarial mediante el cual la persona que otorga el poder simple acredita que cuenta con las facultades.

En caso de que el asistente sea el representante legal de la persona moral deberá presentar copia simple del instrumento notarial que lo avale, en caso de ser persona física bastará con su identificación oficial vigente.

La falta de la presentación de la carta poder o de la identificación de la persona que concurra con el único propósito de entregar el “Formato de carta de interés en participar en la Licitación” (**Apartado B**), el “Escrito de solicitud de aclaración de dudas” (**Apartado C**) o los sobres de las propuestas, no será motivo para negarle el acceso a dichos actos; sin embargo, sólo podrá participar durante el desarrollo de los mismos con el carácter de oyente y deberá abstenerse de intervenir en cualquier forma durante el desahogo de los eventos.

3.1 Fecha, hora y lugar de los eventos de la Licitación.

La celebración de los distintos actos del procedimiento licitatorio, se realizarán conforme a lo siguiente:

Junta de Aclaraciones	Recepción y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas	Notificación del Fallo	Plazo para la formalización del Contrato
11:00 horas 19 de Marzo de 2021	10:00 horas 23 de Marzo de 2021	A más tardar el 09 de Abril de 2021	A más tardar el 23 de Abril de 2021

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

Los actos de Junta de Aclaraciones y Recepción y Apertura de Propuestas Técnica y Económicas del presente procedimiento se llevarán a cabo en las siguientes sedes:

- Junta de Aclaraciones en la Sala de Juntas "Carlos Velasco Pérez" ubicada en el Edificio 1 "José Vasconcelos", planta baja de la Ciudad Administrativa, "Benemérito de las Américas", sita en Carretera Internacional Oaxaca-Istmo kilómetro 11.5, Municipio de Tlaxiaco de Cabrera Oaxaca.
- Recepción y Apertura de Propuestas Técnica y Económicas en la Sala de Juntas "Ricardo Flores Magón", ubicada en el Edificio 1 "José Vasconcelos", Nivel 3 de la Ciudad Administrativa, "Benemérito de las Américas", sita en Carretera Internacional Oaxaca-Istmo kilómetro 11.5, Municipio de Tlaxiaco de Cabrera Oaxaca.

En el supuesto de que en el día y hora establecidos para llevar a cabo alguno de los eventos referidos en el párrafo anterior, no se tenga acceso al inmueble referido, dicho evento se realizará en la Sala de Juntas del Departamento de Almacén, ubicada en Carretera Internacional Oaxaca-Istmo kilómetro 11.3, Municipio de Tlaxiaco de Cabrera, Oaxaca.

De resultar necesario, la Convocante podrá diferir las fechas o plazos previstos para las etapas establecidas en las fracciones II, III, IV y V del artículo 34 de la Ley, debiendo notificar un aviso con los cambios a través del Sistema de Adquisiciones Estatal, de conformidad con el artículo 41 del Reglamento.

3.2 Junta de Aclaraciones.

Las solicitudes de aclaración (**Apartado C**) deberán presentarse por escrito en hoja membretada y en dispositivo electrónico formato .DOC de lunes a viernes, en un horario de 09:00 a 15:00 horas, a más tardar veinticuatro horas antes de la fecha y hora establecida para llevarse a cabo la Junta de Aclaraciones, debiendo presentar los siguientes documentos:

1. Original de la carta de interés en participar en la Licitación (**Apartado B**); y
2. Persona moral: Copia simple del poder notarial y de la identificación oficial vigente con fotografía (credencial para votar o pasaporte) del representante o apoderado legal que suscriba las preguntas, debiendo señalar con precisión (con marcatexto, nota adherible, o similar) el texto o párrafo del instrumento legal que les otorguen las facultades correspondientes.

Persona física: Copia simple de la identificación oficial vigente con fotografía (credencial para votar o pasaporte), que suscriba la solicitud.

Deberán presentarlas en el Departamento de Licitaciones, de la Dirección de Recursos Materiales de la Secretaría, sita en el domicilio de la Convocante, asimismo podrán ser enviadas al correo electrónico juntalicitadrm@oaxaca.gob.mx, lo que permitirá que éste acto se efectúe con la agilidad necesaria.

Las dudas o aclaraciones deberán plantearse de forma respetuosa y realizarse de manera precisa, concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la presentes Bases, indicando el numeral o punto específico con el cual se relacionan.

No serán consideradas las aclaraciones solicitadas por los proveedores participantes que sean recibidas fuera del plazo o que no cumplan con los requisitos establecidos, por lo que serán desechadas por la Convocante.

Derivado de las medidas establecidas en el "Plan de Contingencia Gubernamental" emitido por la Secretaría de Salud frente a la pandemia derivada del COVID-19 (SARS-Cov-2), se hace mención que el acto de Junta de Aclaraciones no será presencial, sin embargo, se tomarán en cuenta las solicitudes de aclaraciones conforme al Artículo 35 del Reglamento, así como lo previsto en el presente numeral.

Dicho acto será presidido por la Convocante o el servidor público que ésta designe, quien será asistido por el Área Técnica, con la presencia de un Representante de la Contraloría, en el cual se dará lectura a las aclaraciones solicitadas y a las repuestas emitidas por la Convocante, el área requirente o técnica, con el propósito de resolver en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los participantes en relación con los aspectos contenidos en las presentes Bases.

En caso de que los proveedores solicitantes no asistan a la Junta de Aclaraciones, deberán presentar la carta de interés en participar en la Licitación (**Apartado B**) en el sobre que corresponda a su propuesta técnica, de lo contrario, no se admitirá su participación.

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

Las presentes Bases podrán ser modificadas por la Convocante en virtud de las preguntas y respuestas que se formulen por los proveedores participantes, por adiciones o precisiones que el Área Técnica o Convocante realice a las mismas, las cuales quedarán asentadas en el acta que se levante con motivo de la Junta de Aclaraciones, la cual formará parte integrante de las Bases. Dichas modificaciones deberán ser consideradas por los Licitantes para la elaboración de sus Proposiciones y no deberán limitar la participación de Proveedores.

La Convocante publicará el contenido del acta referida en el Sistema de Adquisiciones Estatal.

3.3 Recepción de muestras físicas ofertadas.

No se requiere la presentación de muestras físicas.

3.4 Recepción y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas.

Derivado a las medidas establecidas en el Plan de Contingencia Gubernamental" emitido por la Secretaría de Salud, frente a la Pandemia derivada del Covid-19 (SARS-Cov-2), se hace mención que, en este acto, únicamente se le permitirá el acceso a la persona que se presente a entregar los sobres que contengan las propuestas técnicas y económicas.

El acto será presidido por el servidor público designado por la Convocante, quien será asistido por el Área Técnica, con la presencia de un representante de la Contraloría.

Previo al acto de recepción y apertura de proposiciones, 15 (quince) minutos antes, la Convocante podrá efectuar el registro de participantes, asentando como mínimo: nombre del Proveedor, cargo o función, Registro Federal de Contribuyentes y firma.

El registro anterior es de carácter obligatorio, sin embargo, lo anterior en ningún caso implicará impedir el acceso a personas que no participen como Licitantes, debiendo efectuar su registro en la lista que se tendrá para tal efecto.

Los Licitantes presentarán sus proposiciones en dos sobres cerrados y sellados que contendrán por separado, la propuesta técnica y la propuesta económica, respectivamente.

La apertura de las proposiciones se realizará conforme a lo que continuación se indica:

1. En la fecha, hora y lugar señalados, los Licitantes serán nombrados en el orden en el que se registraron, los cuales procederán a la entrega de sus propuestas técnicas y económicas a la Convocante, sin que les sea permitido integrar documento alguno, modificar o retirar sus proposiciones una vez presentadas.

No se recibirá propuesta alguna de los Licitantes que hayan llegado después de la hora y fecha programada. En caso de que algún proveedor se presente con posterioridad al inicio del acto, sólo podrá participar con el carácter de oyente y deberá abstenerse de intervenir en cualquier forma durante el desahogo del evento;

2. Una vez recibidas las proposiciones en sobre cerrado, se procederá a su apertura, haciéndose constar en voz alta la verificación cuantitativa de la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido, por lo que, en el caso de que algún Licitante omita la presentación de algún documento o faltare algún requisito, no serán desechadas en ese momento, haciéndose constar el documento faltante o el requisito no presentado;
3. De las propuestas económicas presentadas, el servidor público que presida el acto dará lectura al importe total de cada propuesta;
4. De entre los Licitantes que hayan asistido, estos elegirán a uno, para que en forma conjunta con los servidores públicos presentes en el acto, rubriquen todas y cada una de las hojas que conforman las propuestas técnicas y económicas presentadas (**Apartado I y Apartado J**);
5. Se levantará un acta que servirá de constancia de la celebración del acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, así mismo se hará constar el importe de cada una de las propuestas económicas. Dicha acta será firmada por los servidores públicos y Licitantes presentes, los cuales deberán de abstenerse de realizar anotaciones a la misma; y
6. La Convocante publicará el contenido del acta referida en el Sistema de Adquisiciones Estatal.

3.5 Requisitos legales, administrativos, técnicos y económicos que deberán cumplir los Licitantes en sus proposiciones.

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

Los Licitantes sólo podrán presentar una proposición en el procedimiento de licitación, de conformidad a lo estipulado en la fracción III, inciso e), del artículo 28 del Reglamento.

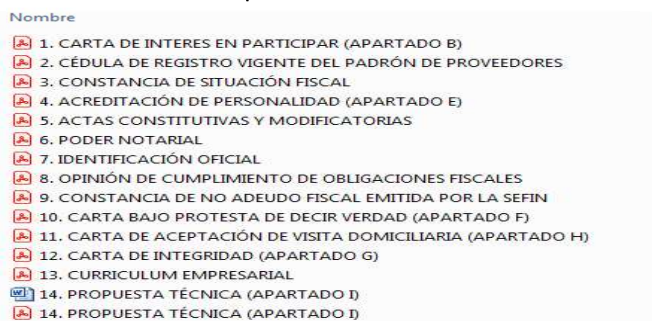
Los documentos que integran las proposiciones deberán ser dirigidos a la Convocante y presentados en hoja membretada impresos con tinta indeleble, debiendo contener como mínimo: nombre, Registro Federal de Contribuyentes, domicilio, teléfono y correo electrónico del Licitante, número y objeto de la Licitación, sello del Licitante y firmas autógrafas del representante legal.

Los Licitantes presentarán sus propuestas en dos sobres cerrados y sellados que contendrán, por separado, la propuesta técnica y la propuesta económica, estando debidamente identificado con los siguientes datos: "SOBRE UNO.- PROPUESTA TÉCNICA" o "SOBRE DOS.- PROPUESTA ECONÓMICA" (según corresponda), número de la Licitación, objeto de la Licitación, nombre del Licitante y en su caso el nombre del Representante Legal.

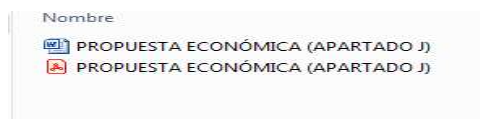
Independientemente de la entrega física de los documentos más adelante enumerados, los Licitantes deberán presentar el contenido de cada sobre de manera digitalizada en formato PDF en un dispositivo electrónico USB, adicionalmente la oferta técnica (**Apartado I**) y económica (**Apartado J**) en formato .DOC. Cada dispositivo en su sobre respectivo.

Ejemplo: Conforme a los requisitos señalados en el numeral 3.5.1 *Propuesta Técnica* de las presentes Bases.

**USB 1
 (Propuesta Técnica)**



**USB 2
 (Propuesta Económica)**



Se asentará en el acta correspondiente, en caso de que los dispositivos presenten inconsistencias en su contenido, como: no se puedan abrir o leer, no contenga información, la información se encuentre incompleta, o los **Apartados I** y **J** no se encuentren en formato Word (.DOC) o Excel (.XLS).

La Convocante y el Área Técnica, se reservan el derecho de verificar en cualquier momento, la legal existencia y solvencia económica de los Licitantes, así como la autenticidad de la documentación presentada y veracidad de su contenido.

El Licitante deberá cerrar y sellar los sobres respectivos conteniendo en su interior los documentos relativos a la propuesta técnica y a la propuesta económica en el orden como se establece en el numeral 3.5.1 y 3.5.2, de manera inviolable, y rotular los mismos como se indica en el **Apartado L**.

3.5.1 Propuesta Técnica.

El "SOBRE UNO" correspondiente a la Propuesta Técnica, deberá integrarse con los siguientes documentos:

1. Original de la carta de interés en participar en la Licitación, conforme al contenido del **Apartado B**. No se admitirá la participación del Licitante que omita la presentación de este documento, salvo que hubiese sido previamente presentado en la Junta de Aclaraciones;
2. Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) del documento mediante el cual conste el registro vigente del Padrón de Proveedores;
3. Copia simple (fiel y legible) de la constancia de situación fiscal expedida por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, expedición no mayor a tres meses anteriores a la fecha de la Convocatoria de la presente Licitación;
4. Original del escrito de acreditación de personalidad, conforme al contenido del **Apartado E**;

www.oaxaca.gob.mx

“2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19”

5. Original o copia certificada para cotejo y copia simple (fiel y legible) del acta constitutiva, sus reformas o modificaciones, así como de sus respectivas boletas de inscripción ante el Instituto de la Función Registral del Estado de Oaxaca o el Registro Público de la Propiedad y/o de Comercio respectivo.

Para el caso que dentro de los documentos antes señalados se encuentre la designación del representante legal con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada para suscribir la propuesta correspondiente, únicamente deberá presentar un escrito en formato libre, en el que se señala la parte del instrumento legal donde se ubica, debiendo anexar original o copia certificada para cotejo y copia fiel y legible de la identificación oficial vigente con fotografía del representante legal (para este supuesto deberá omitir el requisito número 6);

6. Original o copia certificada para cotejo y copia simple (fiel y legible) del poder notarial, y en su caso la boleta de inscripción ante el Instituto de la Función Registral del Estado de Oaxaca o el Registro Público de Comercio respectivo (formato: Poder por persona moral o representación), y de la identificación oficial vigente con fotografía (credencial para votar o pasaporte) de la persona física o en su caso del representante legal de la persona moral, con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada para suscribir la propuesta correspondiente;
7. Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) del pasaporte o credencial para votar con fotografía y formatos fiscales efectuados por su alta en la SHCP, cambio de domicilio, apertura de sucursales, aumento, disminución o cambio de actividad económica que le permita participar en este concurso o documento que lo acredite (en caso de que el Licitante sea persona física);
8. Original de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo emitido por el Servicio de Administración Tributaria, de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, no mayor a 30 días naturales a la fecha de apertura de propuestas técnicas y económicas;
9. Original de la constancia de no adeudo fiscal emitida por la Secretaría de Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado, a través del Sistema de Ingresos del Estado de Oaxaca (SIOX);
10. Original de la carta de manifiestos bajo protesta de decir verdad, conforme al contenido del **Apartado F**;
11. Original de la carta de integridad, conforme al contenido del **Apartado G**;
12. Original de la carta de aceptación de visita domiciliaria al Licitante, conforme al contenido del **Apartado H**;
13. Original de currículum empresarial del Licitante, en formato libre, el cual deberá contener como mínimo: dirección, RFC, el giro, experiencia, relación de principales clientes (con datos de contacto), instalaciones (con ubicación y fotografías de por lo menos 4 ángulos), recursos materiales y recursos humanos (con organigrama y plantilla de personal en relación con lo solicitado).

La Convocante se reserva el derecho de comprobar la existencia física de las instalaciones manifestadas por el participante, así como del personal técnico y administrativo suficiente para el cumplimiento del Contrato;

14. Opinión del cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), con la finalidad de que el licitante acredite estar al corriente en sus obligaciones patronales, como lo son el pago de cuotas de seguridad social e INFONAVIT.
15. Original de carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada y firmada, en donde el licitante manifieste que, en caso de resultar ganador se compromete hacer público el resultado de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales como se establece en el punto 2.1.31. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2020, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de diciembre de 2019.
16. Carta bajo protesta de decir verdad en original y copia simple en donde el licitante manifieste que, cuenta con la capacidad de entrega de forma total y oportuna de los bienes ofertados.
17. Carta bajo protesta de decir verdad en original y copia simple en donde el licitante manifieste que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a cambiar en un plazo no mayor de 01 (un) día natural, el producto que presente defectos de calidad.

“2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19”

18. Carta bajo protesta de decir verdad en original y copia simple en donde el proveedor manifieste que, en el caso de los abarrotes, la caducidad será de acuerdo a lo solicitado en el Apartado M Fichas Técnicas.
19. Original de la Propuesta Técnica, conforme al **Apartado I**, conteniendo la descripción de los bienes, arrendamientos o servicios ofertados con todas y cada una de sus especificaciones técnicas, mencionando con precisión las condiciones ofertadas y teniendo en consideración las establecidas en el contenido de las Bases, el **Apartado A**, el numeral **2.4** Plazo, lugar y condiciones de entrega, el numeral **2.6** Garantías del Contrato y numerando cada una de las páginas que la conformen (ejemplo: 1/n, 2/n, ... N/n).

Los Licitantes podrán exhibir junto con sus propuestas, los documentos o medios magnéticos que estimen necesarios para cumplir con el procedimiento.

3.5.2 Propuesta Económica.

El “SOBRE DOS” correspondiente a la Propuesta Económica, deberá integrarse con lo siguiente:

Original de la Propuesta Económica, conforme al **Apartado J**, conteniendo lo siguiente: el número de partida o lote, descripción del bien, arrendamiento o servicio ofertado, unidad de medida, cantidad propuesta, precio unitario con dos decimales, subtotal, desglosando impuestos, descuento en caso de existir y el importe total, señalando con precisión las condiciones ofertadas y teniendo en consideración las establecidas en el contenido de las Bases, el numeral **1.5** Moneda y el numeral **2.5** Condiciones de precio y forma de pago. En caso de que aplique el otorgamiento de anticipo, deberá solicitarlo, señalando el porcentaje y su forma de amortización.

Se deberá proteger con cinta adhesiva la información relativa al subtotal, impuestos, descuento en caso de existir, y el total, numerando cada una de las páginas que la conformen (ejemplo: 1/n, 2/n,... N/n).

3.6 Análisis de las Proposiciones y emisión de dictamen.

La Convocante entregará las proposiciones al Área Técnica, para efectuar el análisis y evaluación técnica-económica, el cual fundamentará y motivará su dictamen tomando en cuenta los criterios y verificando el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Bases, comparando las diferentes condiciones ofrecidas por los Licitantes.

De conformidad con el artículo 40 de la Ley, las condiciones que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, o deficiencia en su contenido no afecte la solvencia de las proposiciones, no será motivo para desechar sus propuestas.

Una vez recibido el Dictamen Técnico-Económico, la titular de la Dirección de Recursos Materiales de la Secretaría, deberá revisar el mismo y emitir el dictamen de resultados.

La Convocante se reserva el derecho de verificar o corroborar el contenido en sus proposiciones por el medio que estime conveniente, además de estar en posibilidad de realizar una visita domiciliaria a las instalaciones de los Licitantes.

3.7 Emisión y notificación del fallo.

El Comité dictaminará y emitirá el fallo correspondiente, considerando el dictamen de resultados. La Convocante dará a conocer al Licitante ganador mediante la publicación de la Notificación del fallo de la Licitación en el Sistema de Adquisiciones Estatal, de conformidad con lo establecido en las Bases.

El fallo de la Licitación será vinculante para el Licitante ganador y no para el Estado, y en su caso, la adjudicación se materializará por la Contratante mediante la suscripción del Contrato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 44 de la Ley.

3.8 Formalización del Contrato.

Se formalizará el Contrato, conforme al **Apartado K**, en el domicilio de la Contratante, el cual deberá ser firmado en primer término por el Licitante Adjudicado, posteriormente por el Titular de la Contratante, el Área Técnica y los demás servidores públicos que intervengan.

La fecha para la suscripción y formalización del Contrato no podrá exceder del plazo máximo establecido en el artículo 52 de Ley y 51 último párrafo del Reglamento.

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

Para tales efectos, el Licitante ganador o su representante legal deberán presentar, la siguiente documentación:

- Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) del pasaporte o credencial para votar con fotografía;
- Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) del oficio de registro vigente en el Padrón de Proveedores;
- Original en hoja membretada del escrito emitido por el Proveedor en el que solicite que los pagos correspondientes por la contratación, se realicen a la cuenta bancaria indicada con los datos específicos de la misma y correo electrónico del Proveedor;
- Copia simple de la carátula del contrato de apertura de la cuenta bancaria;

En el caso de persona moral:

- Copia simple del acta constitutiva; y
- Copia simple del poder notarial del representante legal.

Si el Licitante ganador no llegare a firmar el Contrato por causas imputables a él mismo, se dará aviso a la Contraloría, para que resuelva lo procedente en los términos establecidos en la Ley.

Si el Licitante ganador no firmara el Contrato por causas imputables a él mismo o se hubiere rescindido el Contrato respectivo por causas imputables al Proveedor que hubiere resultado ganador en la Licitación, se podrá adjudicar el Contrato al Licitante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, siempre que la diferencia en precio con respecto a la propuesta que inicialmente hubiere resultado ganadora no sea superior al diez por ciento (10%), mediante otro procedimiento de contratación, de conformidad con lo establecido en el Artículo 46 Fracción VI de la Ley y Artículo 45 Fracción VI del Reglamento.

4. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

4.1 Evaluación de las Proposiciones.

El criterio específico que se utilizará para la evaluación de propuestas será Binario:

Para efectos de la evaluación de Proposiciones, el Área Técnica la realizará conforme a lo siguiente:

1. Se verificará que incluya la documentación e información solicitada, que cumpla con los requisitos legales, administrativos y técnicos requeridos en las presentes Bases y que lo ofertado cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas, de conformidad con las Bases, y lo que resulte en el acta de la Junta de Aclaraciones, elaborando una tabla comparativa en el que especificará si el Licitante "CUMPLE" o "NO CUMPLE";
2. Se analizarán los precios ofertados por los Licitantes, su aceptabilidad y sus condiciones, verificando las operaciones aritméticas, conforme a los datos contenidos en las propuestas económicas presentadas, elaborando una tabla que permita comparar cada uno de los precios recibidos. En caso de que existan errores de cálculo o aritméticos, prevalecerá el precio unitario propuesto, y se considerarán los importes correctos que resulten en los subtotales, el cálculo del impuesto correspondiente y el total;
3. Si derivado de la evaluación técnica y económica se obtuviera un empate, se determinará a los Licitantes ganadores por insaculación o por partes iguales, sólo respecto a las partidas en igualdad de condiciones, si en las presentes Bases se hubiese establecido el abastecimiento simultáneo. Dicho acto de insaculación será realizado por el servidor público designado por la Convocante, quien deberá ser asistido por un representante del Área Técnica, y un representante de la Contraloría, lo anterior, conforme a lo establecido en el artículo 40 del Reglamento;
4. Se emitirá el Dictamen Técnico-Económico, comparando entre sí, en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas explícitamente por los Licitantes, considerando la evaluación técnica y económica realizada, de acuerdo a los incisos 1 y 2 anteriores; y
5. Se entregará Dictamen Técnico-Económico por parte del Área Técnica a la Convocante.

4.2 Causas de desechamiento de las Proposiciones.

Se desecharán las proposiciones de los Licitantes que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

1. Cuando el Licitante no haya dado cumplimiento a lo establecido por los artículos 48 segundo párrafo y 50 de la Ley, en caso de Licitaciones Estatales;
2. Cuando el Licitante se encuentre en alguno de los supuestos previstos por los artículos 17 y 86 de la Ley, en cualquier etapa del procedimiento de contratación;
3. Cuando el Licitante se encuentre en alguno de los supuestos previstos por el artículo 101 del Reglamento de la Ley Estatal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria;
4. Cuando el Licitante se encuentre como definitivo o presunto en el listado publicado por el Servicio de Administración Tributaria, por ubicarse en los supuestos previstos por el primer y segundo párrafos del artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación;
5. Cuando incurra en cualquier violación a las disposiciones de la Ley o a cualquier otro ordenamiento legal en la materia, que afecte directamente el presente procedimiento;
6. Cuando se compruebe que los Licitantes han acordado entre sí, situaciones que resulten contraproducentes a los intereses del Estado, como el elevar los precios de los bienes, arrendamientos y/o servicios, objeto de la presente Licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás Licitantes;
7. Cuando los Licitantes de un mismo bien, arrendamiento o servicio pertenezcan a un mismo grupo empresarial, lo cual se acreditará cuando uno o más accionistas formen parte de dos o más Licitantes;
8. Cuando se omita la presentación de alguno de los documentos solicitados en los numerales 3.5.1 y 3.5.2 de las Bases;
9. Cuando las proposiciones no se puedan evaluar por falta de documentación o información mínima necesaria para tal fin;
10. Cuando se omita la firma autógrafa del propietario, apoderado o representante legal del Licitante en los documentos solicitados o que la misma no sea realizada por dicha persona;
11. Cuando el Licitante no se ajuste a cualquiera de los términos y las condiciones establecidas en las Bases;
12. Cuando cualquiera de los documentos o información presentada no sea legible;
13. Cuando el Licitante presente más de una proposición para la misma partida o lote;
14. Cuando se oferten bienes, arrendamientos o servicios en cantidades menores a las requeridas;
15. Cuando la validez de la proposición sea por un periodo menor al solicitado en las Bases;
16. Cuando no cumplan con las características y especificaciones o alguno de los requisitos establecidos en las Bases o los que se deriven de la Junta de Aclaraciones, cuyo incumplimiento por sí mismo, o deficiencia en su contenido afecte la solvencia de las proposiciones;
17. Cuando presenten documentos con tachaduras, enmendaduras y/o alteraciones en el contenido de los mismos, así como proposiciones manuscritas a lápiz;
18. Cuando la documentación o información presentada y/o declarada se verifique que es falsa, incompleta o se detecten irregularidades que desvirtúen el contenido de la misma;
19. Cuando no exista congruencia entre la propuesta técnica y la propuesta económica;
20. Cuando el precio ofertado no sea aceptable;
21. Cuando el precio ofertado sea precio aceptable, sin embargo rebase el presupuesto asignado y no se cuente con cobertura presupuestal;
22. Cuando se omitan los precios unitarios en las propuestas económicas;
23. Cuando el Licitante, su representante legal o sus empleados se opongan a la realización o desarrollo de una visita domiciliaria de verificación; o

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

24. Cuando el Licitante no pueda encontrarse en el domicilio señalado de sus instalaciones o se desconozca su paradero.

4.3 Causas de la Licitación desierta.

La Convocante procederá a declarar desierta la Licitación cuando:

1. Ninguna persona presente propuesta;
2. Ninguna de las proposiciones presentadas evaluadas cumplan con los requisitos de la Convocatoria y las Bases; y
3. Cuando las ofertas económicas rebasen el presupuesto asignado y no se cuente con cobertura presupuestal.

4.4 Criterios de adjudicación del Contrato.

El fallo de la Licitación será vinculante para los Licitantes ganadores y no para el Estado, y en su caso, la adjudicación se materializará por la Contratante mediante la suscripción y formalización del Contrato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 44 de la Ley.

El criterio de adjudicación será de conformidad con el tipo de abastecimiento establecido en el numeral 2.2 de las presentes Bases, cuya proposición cumpla con los requisitos solicitados y ofrezca las mejores condiciones para el Estado, cuya oferta resulte solvente en virtud de que cumple, conforme a los criterios de evaluación establecidos, con los requisitos legales, administrativos, técnicos y económicos de las Bases; considerando el Dictamen Técnico-Económico, Dictamen de Resultados y la dictaminación y emisión del fallo por parte del Comité.

5. SANCIONES.

Los Licitantes en todo momento deberán asumir la responsabilidad total para el caso en que al entregar los bienes que correspondan a Gobierno del Estado de Oaxaca, infrinja patentes, marcas o vulnere registros o derechos de autor, de acuerdo con lo establecido en la Ley Federal del Derecho de Autor y de la Ley de la Propiedad Industrial, liberando a el Gobierno del Estado de cualquier responsabilidad.

Los Licitantes que infrinjan las disposiciones de la Ley y Reglamento, serán sancionados por la Contraloría en términos del Título Quinto de la Ley, y en su caso, podrán ser inhabilitados temporalmente para participar en procedimientos o celebrar contratos regulados por la misma, cuando se ubiquen en alguno de los supuestos del artículo 86 de la Ley. De igual forma, la Secretaría podrá suspender o cancelar su Registro en el Padrón de Proveedores de conformidad con lo establecido por los artículos 93 y 94 de la Ley.

6. INCONFORMIDAD.

El trámite, procedimiento y resolución de las inconformidades, se regirá por lo dispuesto en el Capítulo I de las Inconformidades del Título Sexto de la Solución de las Controversias de la Ley.

Los Licitantes podrán inconformarse por escrito ante la Contraloría por los actos que contravengan las disposiciones contenidas en la Ley, dentro de los cinco días hábiles siguientes a aquél en que éste ocurra o se notifique al inconforme de la realización del mismo.

Las oficinas que ocupa la Contraloría se ubican en el edificio 2, planta baja, de la Ciudad Administrativa, "Benemérito de las Américas", kilómetro 11.5 de la carretera Oaxaca-Istmo, Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca.

Transcurrido el plazo establecido en el segundo párrafo del presente numeral, precluye para los interesados el derecho a inconformarse.

Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca, 17 de marzo de 2021.

Atentamente
Sufragio efectivo. No reelección
"El respeto al derecho ajeno es la paz"
Directora de Recursos Materiales

Lic. María Isabel Cruz Martínez

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.1 Apartado A

Especificaciones Técnicas

1. Descripción técnica del bien a adquirir

Los productos alimentarios a adquirir son los siguientes:

LOT E	TIPO DE PRODUCTO	PARTIDA A	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantida d Máxima	Marca a ofertar
1	Verduras	1	Acelgas	Manojo de 200 gramos	102	
		2	Aguacate hass	Kilogramo	143	
		3	Ajo	Kilogramo	34	
		4	Apio	Manojo de 400 gramos	30	
		5	Albahaca	Manojo de 200 gramos	40	
		6	Betabel	Kilogramo	74	
		7	Berro crudo	Manojo de 200 gramos	86	
		8	Brócoli	Kilogramo	220	
		9	Calabacita criolla mediana	Kilogramo	255	
		10	Calabacita italiana	Kilogramo	319	
		11	Cebolla blanca grande	Kilogramo	108	
		12	Cebolla cambrite	Kilogramo	40	
		13	Cebolla morada	Kilogramo	34	
		14	Champiñón	Kilogramo	52	
		15	Chayote mediano	Kilogramo	390	
		16	Chepil crudo	Manojo de 200 gramos	72	
		17	Chícharo pelado	Kilogramo	47	
		18	Chile de agua	Kilogramo	30	
		19	Chile jalapeño	Kilogramo	32	
		20	Chile morita	Kilogramo	24	
		21	Chile morrón	Kilogramo	72	
		22	Chile poblano	Kilogramo	108	
		23	Chile serrano	Kilogramo	30	
		24	Cilantro fresco	Manojo de 200 gramos	34	
		25	Col grande	Kilogramos	46	
		26	Coliflor grande	Kilogramo	74	
		27	Ejote	Kilogramo	122	
		28	Elote natural grande	Kilogramo	42	
		29	Epazote	Manojo de 200 gramos	40	
		30	Espinaca fresca	Manojo de 300 gramos	140	
		31	Flor de calabaza	Manojo de 200 gramos	130	
		32	Granos de elote fresco	Kilogramo	50	
		33	Germen de alfalfa cruda	Manojo de 200 gramos	36	

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

LOT E	TIPO DE PRODUCTO	PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad Máxima	Marca a ofertar
		34	Guías de calabaza	Manojo de 300 gramos	58	
		35	Haba seca	Kilogramo	52	
		36	Hierba santa	Manojo de 200 gramos	44	
		37	Hierbabuena	Manojo de 200 gramos	52	
		38	Hierbas de olor	Manojo de 100 gramos	48	
		39	Hierba de conejo	Manojo de 100 gramos	38	
		40	Hoja de aguacate seca	Manojo de 200 gramos	34	
		41	Hoja de laurel	Manojo de 200 gramos	32	
		42	Jícama grama grande	Kilogramo	152	
		43	Jitomate saladette	Kilogramo	809	
		44	Lechuga orejona	Pieza de 300 gramos	70	
		45	Lechuga romana grande	Kilogramo	120	
		46	Limón	Kilogramo	50	
		47	Manzanilla	Manojo de 200 gramos	58	
		48	Miltomate o jitomate verde	Kilogramo	164	
		49	Nopal de lengüita	Kilogramo	124	
		50	Papa blanca alfa	Kilogramo	206	
		51	Pepino	Kilogramo	107	
		52	Perejil	Manojo de 200 gramos	46	
		53	Quintonil	Manojo de 200 gramos	52	
		54	Rábano	Kilogramo	38	
		55	Te limón	Manojo de 200 gramos	58	
		56	Tomillo	Kilogramo	18	
		57	Verdolagas	Manojo de 200 gramos	66	
		58	Zanahoria	Kilogramo	238	
	Frutas	59	Caña	Kilogramo	64	
		60	Caña en trozo	Kilogramo	62	
		61	Chabacano amarillo/albaricoque	Kilogramo	154	
		62	Chicozapote	Kilogramo	80	
		63	Chilacayota	Kilogramo	64	
		64	Ciruela chabacano roja	Kilogramo	62	
		65	Ciruelas	Kilogramo	118	
		66	Durazno	Kilogramo	164	
		67	Fresa	Kilogramo	52	
		68	Guayaba criolla	Kilogramo	195	
		69	Granada roja/verde	Kilogramo	58	
		70	Guanábana	Kilogramo	117	
		71	Lima	Kilogramo	136	
		72	Mandarina grande	Kilogramo	216	

www.oaxaca.gob.mx

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

LOT E	TIPO DE PRODUCTO	PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad Máxima	Marca a ofertar
		73	Mango ataulfo	Kilogramo	350	
		74	Mango petacón	Kilogramo	172	
		75	Manzana royal gala	Kilogramo	170	
		76	Manzana amarilla	Kilogramo	428	
		77	Melón cantaloupe	Kilogramo	260	
		78	Nanche	Kilogramo	68	
		79	Naranja de jugo	Kilogramo	320	
		80	Níspero	Kilogramo	58	
		81	Papaya maradol	Kilogramo	378	
		82	Pera de anjou	Kilogramo	384	
		83	Pera criolla	Kilogramo	260	
		84	Piña	Kilogramo	258	
		85	Plátano de seda	Kilogramo	184	
		86	Plátano dominico	Kilogramo	175	
		87	Plátano macho	Kilogramo	127	
		88	Plátano tabasco	Kilogramo	328	
		89	Pulpa de tamarindo natural	Kilogramo	60	
		90	Sandía rayada	Kilogramo	270	
		91	Tejocote	Kilogramo	52	
		92	Tuna	Kilogramo	156	
		93	Uva globo	Kilogramo	194	
		94	Coco pelado con agua	Kilogramo	88	
	Abarrotes	95	Aceite comestible puro de canola	Litro	110	
		96	Aceite de oliva extra virgen	Litro	30	
		97	Ajo en polvo	Kilogramo	14	
		98	Almendra	Kilogramo	22	
		99	Alubias	Kilogramo	56	
		100	Amaranto	Kilogramo	38	
		101	Arroz	Kilogramo	165	
		102	Atún en agua	Caja con 48 piezas de 140 gramos	24	
		103	Avena en hojuelas	Kilogramo	38	
		104	Barras de amaranto	Pieza de 30 gramos	804	
		105	Cacahuete	Kilogramo	20	
		106	Canela en polvo	Kilogramo	10	
		107	Canela en trozo	Kilogramo	16	
		108	Cereal de arroz	Lata de 400 gramos	26	
		109	Chile de árbol seco	Kilogramo	14	
		110	Chile guajillo seco	Kilogramo	16	
		111	Clavo de olor	Kilogramo	14	

www.oaxaca.gob.mx

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

LOT E	TIPO DE PRODUCTO	PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantida d Máxima	Marca a ofertar
		112	Frijol bayo	Kilogramo	72	
		113	Frijol blanco	Kilogramo	60	
		114	Frijol negro Michigan	Kilogramo	175	
		115	Galletas de animalitos	Kilogramo	75	
		116	Galletas tipo marías	Caja	27	
		117	Garbanzo	Kilogramo	36	
		118	Harina de trigo integral	Kilogramo	32	
		119	Hoja de Jamaica seca	Kilogramo	64	
		120	Huevo blanco fresco	Cono de 30 piezas	175	
		121	Leche semidescremada líquida	Caja con 12 envases tetrapack de 1 litro	106	
		122	Lentejas	Kilogramo	68	
		123	Nuez	Kilogramo	20	
		124	Orégano seco	Kilogramo	18	
		125	Pan de caja integral	Paquete grande	136	
		126	Pan tostado integral	Paquete de 14 piezas	1175	
		127	Pastas en variedad	Caja de 20 piezas con 200 g.	57	
		128	Pimienta negra entera	Kilogramo	18	
		129	Tortilla de harina integral	Paquete con 12 piezas	114	
		130	Tostadas de maíz horneadas	Paquete con 22 piezas	182	
		131	Ciruela pasa sin hueso	Kilogramo	34	
		132	Yogurt natural	Litro	84	
	Quesos	133	Quesillo de primera	Kilogramo	186	
		134	Queso fresco	Kilogramo	182	
		135	Queso panela	Kilogramo	36	
		136	Queso manchego	Kilogramo	28	
		137	Queso amarillo	Pieza	320	
	Carnes rojas	138	Bistec de res de primera	Kilogramo	136	
		139	Carne de res para deshebrar de primera	Kilogramo	90	
		140	Carne molida de res de primera	Kilogramo	140	
		141	Cecina blanca de cerdo de primera	Kilogramo	126	
		142	Cecina enchilada de cerdo de primera	Kilogramo	96	
		143	Chamberete de res de primera	Kilogramo	144	
		144	Chuleta de cerdo de primera	Kilogramo	882	
		145	Costilla de cerdo de primera	Kilogramo	106	
		146	Espinazo de cerdo de primera	Kilogramo	88	
		147	Falda de res de primera	Kilogramo	48	

www.oaxaca.gob.mx

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

LOT E	TIPO DE PRODUCTO	PARTIDA	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantida d Máxima	Marca a ofertar
		148	Lomo de cerdo de primera	Kilogramo	112	
		149	Maciza de res de primera	Kilogramo	60	
		150	Puntas de res de primera	Kilogramo	102	
		151	Tasajo de hebra de primera	Kilogramo	100	
	Pollo	152	Carne molida de pollo de primera	Kilogramo	113	
		153	Menudencias de pollo	Kilogramo	44	
		154	Milanesa de pollo de primera	Kilogramo	167	
		155	Muslo y pierna de pollo de primera	Kilogramo	964	
		156	Pechuga de pollo de primera	Kilogramo	254	
	Pescado	157	Filete de pescado fresco de primera	Kilogramo	448	
	Tortilla y panadería	158	Bolillo integral	Pieza de 100 gramos	930	
		159	Memelas	Pieza de 90 gramos	1131	
		160	Tlayudas	Pieza de 30 cm de diámetro	378	
161		Tortillas de maíz	Kilogramo	1292		
162		Masa	Kilogramo	44		
163		Tortilla para taco	Kilogramo	87		

Dichos productos deberán cumplir con los requerimientos previstos en las fichas técnicas contenidas en el Apartado M.

El licitante ganador deberá contar con el personal suficiente para la entrega de los productos en la forma y tiempo requeridos.

Cabe señalar que el contrato a celebrarse será un contrato abierto, por tal motivo es importante mencionar que las cantidades máximas se proporcionan para que el licitante pueda generar una propuesta de costo unitario, sin que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca esté obligado a adquirir la cantidad máxima de cada partida ni a gastar el máximo de recursos autorizados.

El licitante deberá indicar en su propuesta en lo aplicable la marca ofertada, y elaborar su propuesta económica indicando precio unitario para cada partida cotizada, desglosando subtotal, IVA y total.

Por cuestiones de calidad y seguridad para los beneficiarios, los productos alimenticios descritos en las partidas 95 -132 deben contar con fecha de caducidad vigente conforme a lo detallado en el Apartado M Fichas Técnicas, así como con las características descritas para las partidas 1 a la 94 y 133 a la 163 del Apartado A.

2. Vigencia de la Contratación

Se requiere un contrato abierto que tendrá una vigencia a partir de la formalización del contrato al 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar la disponibilidad presupuestal, lo que suceda primero.

3. Recursos Humanos

No aplica.

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.2 Apartado B

(En papel membretado del Proveedor)

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de carta de interés en participar en la Licitación

(Ciudad), Oaxaca, (Fecha de presentación).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
Directora de Recursos Materiales
Secretaría de Administración
Presente

El suscrito representante legal del Proveedor denominado (**Nombre o Denominación / Razón Social**), manifiesto mi interés en participar en la (**Procedimiento de Contratación y número del procedimiento**), relativa al (**Objeto de la Contratación**), aceptando los términos y condiciones establecidas en las Bases de este concurso, y en consecuencia, presentar mi propuesta técnica y económica, sujetándome estrictamente a lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamiento, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca, su Reglamento y demás normatividad aplicable.

Para lo cual, bajo protesta de decir verdad, proporciono la siguiente información:

Datos Generales del interesado:

Tratándose de Personas Físicas:

Nombre:

Registro Federal de Contribuyentes:

Descripción del giro del contribuyente:

Domicilio: (Calle, número, colonia, municipio, código postal y estado).

Teléfonos:

Correo electrónico:

Así como, en su caso, los de su apoderado o representante legal.

Tratándose de Personas Morales:

Denominación social / Razón social:

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio: (Calle, número, colonia, municipio, código postal y estado).

Teléfonos:

Correo electrónico:

Descripción del objeto social:

Constitutiva: (No. de escritura pública, fecha, nombre y número de notario público).

Nombre de su representante legal:

Poder del representante legal: (No. de escritura pública, fecha, nombre y número de notario público)

Respetuosamente

(Nombre, firma del Licitante o representante legal y sello)

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.3 Apartado C

(En papel membretado del Proveedor)

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de solicitud de aclaración de dudas

(Ciudad), Oaxaca, (Fecha de su presentación, **24 horas antes** de la celebración de la Junta de Aclaraciones).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
Directora de Recursos Materiales
Secretaría de Administración
Presente

El suscrito representante legal del Proveedor denominado (**Nombre o Denominación / Razón Social**), con domicilio en (Calle, número, colonia, código postal, ciudad, municipio y estado), y con número telefónico (Número con 10 dígitos), me permito solicitar la aclaración sobre aspectos contenidos en las Bases de la (**Procedimiento de Contratación y número del procedimiento**), relativa al (**Objeto de la Contratación**):

Pregunta 1.- _____.

Pregunta 2.- _____.

Respetuosamente

(Nombre, firma del Licitante o representante legal y sello)

www.oaxaca.gob.mx

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.4 Apartado D

(En papel membretado del Proveedor)

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de carta poder

(Ciudad), Oaxaca, (Fecha de la Recepción y Apertura Técnica y Económica).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
Directora de Recursos Materiales
Secretaría de Administración
Presente

(Nombre de quien otorga el poder), bajo protesta de decir verdad, en mi carácter de representante legal del Proveedor denominado (Nombre o Denominación / Razón Social), según consta en el instrumento público número _____ de fecha _____ pasado ante la fe del notario público número _____ de la ciudad de _____, que se encuentra registrado bajo el número _____ del Registro Público de Comercio de _____, por este conducto otorgo a (Nombre de quien recibe el poder) poder amplio, cumplido y bastante para que a nombre de mi representada, se encargue de entregar y recibir documentación, comparecer e intervenir en los eventos de Junta de Aclaraciones, Presentación y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas, y cualquier otro relacionado al procedimiento licitatorio, así como recibir y oír notificaciones con relación a la (Procedimiento de Contratación y número del procedimiento), relativa al (Objeto de la Contratación).

Nombre y firma de quien otorga el poder y
sello del Proveedor

Nombre y firma de quien acepta el poder

Otorga poder

Acepta poder

Testigos

Nombre y firma

Nombre y firma

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.5 Apartado E

(En papel membretado del Proveedor)

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de acreditación de personalidad

(Ciudad), Oaxaca, (Fecha de la Recepción y Apertura Técnica y Económica).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
Directora de Recursos Materiales
Secretaría de Administración
Presente

El suscrito representante legal del Proveedor denominado (**Nombre o Denominación / Razón Social**), en relación a la (**Procedimiento de Contratación y número del procedimiento**), relativa al (**Objeto de la Contratación**), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que cuento con facultades suficientes y bastantes para suscribir las proposiciones en el presente procedimiento, en virtud que a la fecha no me han sido revocadas, y que los datos aquí asentados son ciertos, que los he verificado y coinciden con los registrados ante el Padrón de Proveedores de la Administración Pública Estatal, los cuales son los siguientes:

Datos del Licitante

Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio	
Calle y número:	
Colonia:	
Delegación o Municipio:	
Código Postal:	
Entidad Federativa:	
Teléfonos:	
Correo electrónico:	

Persona Moral

No. de la escritura pública de su constitución:	
Fecha:	
Nombre, número y adscripción del Notario Público:	
Lugar de Registro Público y/o de comercio:	
Fecha:	
Folio:	
Descripción del objeto social:	
Reformas al acta constitutiva	(únicamente cuando las hubiera)
No. de la escritura pública:	
Fecha:	
Nombre, número y adscripción del Notario Público:	

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

Fecha:	
Folio:	
Lugar de Registro:	

Datos del Apoderado o representante legal:

Nombre:	
Cargo que acredite:	(Administrador Único, Gerente general, Representante legal con Poder especial, etc.)
Escritura pública número:	
Fecha:	
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:	

Relación de Socios o accionistas.

Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre (s):	% En acciones:	R.F.C.

Personas Físicas.

No. de identificación que presente:	
Fecha:	
C.U.R.P.:	
Fecha de alta en la SHCP formato(R-1):	

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del Licitante o representante legal y sello)

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.6 Apartado F

(En papel membretado del Proveedor)

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de carta de manifiestos bajo protesta de decir verdad

(Ciudad), Oaxaca, (Fecha de la Recepción y Apertura Técnica y Económica).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
Directora de Recursos Materiales
Secretaría de Administración
Presente

El suscrito representante legal del Proveedor denominado (**Nombre o Denominación / Razón Social**), en relación a la (**Procedimiento de Contratación y número del procedimiento**), relativa al (**Objeto de la Contratación**), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que mi representada:

1. Está conforme y acepta todos los términos y condiciones del presente procedimiento de contratación, los cuales se encuentran establecidos en la convocatoria, las Bases y el acta de la junta de aclaraciones;
2. Conoce y acepta sujetarse al contenido de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca, de su Reglamento y demás normatividad aplicable;
3. No se encuentra en alguno de los supuestos establecidos por los artículos 17 y 86 de Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca;
4. No se encuentra en alguno de los supuestos previstos por el artículo 101 del Reglamento de la Ley Estatal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria;
5. Se encuentra actualmente al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, como lo establecen los artículos 76 fracciones V, VII y 150 de la Ley de Impuesto sobre la Renta, 1º y 2º fracción I del Código Fiscal de la Federación, 43 del Código Fiscal para el Estado de Oaxaca, 32-D del Código Fiscal de la Federación y demás ordenamientos competentes;
6. No se encuentra en alguno de los supuestos previstos por el primer y segundo párrafos del artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación;
7. En el caso de resultar adjudicada, por ningún motivo cederá los derechos y obligaciones que deriven del contrato correspondiente, de forma parcial o total a favor de terceras personas (físicas o morales); y
8. Que la documentación e información proporcionados al Padrón de Proveedores de la Administración Pública Estatal, se encuentran vigentes, actualizados y coinciden con los presentados en este procedimiento de contratación.

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del Licitante o representante legal y sello)

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.7 Apartado G

(En papel membretado del Proveedor)

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de carta de integridad

(Ciudad), Oaxaca, (Fecha de la Recepción y Apertura Técnica y Económica).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
Directora de Recursos Materiales
Secretaría de Administración
Presente

El suscrito representante legal del Proveedor denominado (**Nombre o Denominación / Razón Social**), en relación a la (**Procedimiento de Contratación y número del procedimiento**), relativa al (**Objeto de la Contratación**), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que mi representada, por sí misma o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la Convocante o de la Dependencia o Entidad solicitante, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas técnicas y económicas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorgue condiciones ventajosas con relación a los demás Licitantes.

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del Licitante o representante legal y sello)

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.8 Apartado H

(En papel membretado del Proveedor)

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de carta de aceptación de visita domiciliaria al Licitante

(Ciudad), Oaxaca, (Fecha de la Recepción y Apertura Técnica y Económica).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
Directora de Recursos Materiales
Secretaría de Administración
Presente

El suscrito representante legal del Proveedor denominado (**Nombre o Denominación / Razón Social**), en relación a la (**Procedimiento de Contratación y número del procedimiento**), relativa al (**Objeto de la Contratación**), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que mi representada tiene conocimiento de lo previsto en el artículo 28 fracción II inciso d) del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca, en relación con los numerales **2.3** y **3.6** último párrafo de las Bases, en este sentido, se otorga el consentimiento de mi representada para que la Convocante lleve a cabo una visita al domicilio de sus instalaciones, y se compromete a brindar las facilidades necesarias para el desahogo de la misma.

Protesto lo necesario

(Nombre y firma del representante legal)

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.9 Apartado I

(En papel membretado del Proveedor)

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de Propuesta Técnica

(Ciudad), Oaxaca, (La fecha de la recepción y apertura técnica y económica).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
Directora de Recursos Materiales
Secretaría de Administración
Presente

El suscrito representante legal del Proveedor denominado (**Nombre o Denominación / Razón Social**), en relación a la (**Procedimiento de Contratación y número del procedimiento**), relativa al (**Objeto de la Contratación**), presento la siguiente propuesta técnica:

Lote	Descripción del bien, arrendamiento o servicio	Unidad de medida	Cantidad total	Marca a ofertar
uno	(En este rubro se debe señalar el bien, arrendamiento o servicio objeto de la Contratación)			

Nota: El Licitante deberá presentar su oferta técnica considerando lo establecido en el requisito **19** del numeral **3.5.1** de las presentes Bases, numerando cada una de las páginas que la conformen (ejemplo: 1/n, 2/n..... N/n).

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del Licitante o representante legal y sello)

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.10 Apartado J

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

Formato de Propuesta Económica

(Ciudad), Oaxaca, (Fecha de la Recepción y Apertura Técnica y Económica).

Lic. María Isabel Cruz Martínez
 Directora de Recursos Materiales
 Secretaría de Administración
 Presente

El suscrito representante legal del Proveedor denominado (**Nombre o Denominación / Razón Social**), en relación a la (**Procedimiento de Contratación y número del procedimiento**), relativa al (**Objeto de la Contratación**), presento la siguiente propuesta económica:

Lote	Descripción del bien, arrendamiento o servicio	Unidad de medida	Cantidad total	Precio unitario	Subtotal
Uno	(En este rubro se debe señalar el bien, arrendamiento o servicio objeto de la Contratación)			\$XXX	\$XXX
				Subtotal	\$XXX X
				IVA (16%)	\$XXX X
				Total	\$xxxx

Nota: El Licitante deberá presentar su oferta Económica considerando lo establecido en el numeral 3.5.2 de las presentes Bases, numerando cada una de las páginas que la conformen (ejemplo: 1/n, 2/n..... N/n).

*** (Cubrir con cinta adhesiva transparente el precio total en número y letra) ***

**** (En caso de existir un descuento voluntario, así tendrá que especificarse y el precio total deberá incluirlo) ****

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del Licitante o representante legal y sello)

www.oaxaca.gob.mx

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.11 Apartado K

Modelo de Contrato

CONTRATO [ABIERTO] DE [ADQUISICIONES / ARRENDAMIENTO / PRESTACIÓN DE SERVICIOS] NÚMERO _____ /2021, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL CIUDADANO (NOMBRE), [SECRETARIA (O) / DIRECTOR(A) GENERAL] DE [NOMBRE DE LA DEPENDENCIA/ENTIDAD], A QUIÉN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ LA "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" Y POR LA OTRA PARTE EL PROVEEDOR (NOMBRE / DENOMINACIÓN SOCIAL / RAZÓN SOCIAL), REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR SU APODERADO LEGAL EL CIUDADANO (NOMBRE), A QUIÉN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL "PROVEEDOR", Y CUANDO SE REFIERA A AMBAS SE DENOMINARÁN LAS "PARTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

- I. La "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" declara que:
 - I.1. Es una [Dependencia de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo / Entidad de la Administración Pública Paraestatal], de conformidad con lo dispuesto en el artículo (número) de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca [y Decreto de creación];
 - I.2. [La / El ciudadana(o)] El ciudadano (profesión, nombre y apellidos) [Secretaria(o) / Director(a) General] acredita su personalidad con el nombramiento de fecha (día) de (mes) de (año), expedido a su favor por el ciudadano Maestro Alejandro Ismael Murat Hinojosa, Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, y que está facultado para celebrar el presente Contrato de conformidad con lo dispuesto por los artículos (números) de la Ley [Orgánica del Poder Ejecutivo / de Entidades Paraestatales] del Estado de Oaxaca y _____ de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca;
 - I.3. Señala como su domicilio para los efectos legales, el ubicado en (calle, número, colonia, ciudad, municipio, entidad federativa y código postal);
 - I.4. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes (número);
 - I.5. Requiere adjudicar y formalizar el presente Contrato, de conformidad con el Acuerdo número CAEASEO (dígitos alfanuméricos), Sesión [Ordinaria / Extraordinaria] (número), de fecha (día) de (mes) del presente año, mediante el cual el Comité de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Oaxaca dictaminó el fallo de la (Procedimiento de Contratación y número de Licitación); y
 - I.4. Cuenta con la disponibilidad presupuestal en la partida específica "(número) – (nombre de partida)" con cargo a la clave presupuestal (número con 32 dígitos) correspondiente al presente ejercicio fiscal, para dar cumplimiento a las obligaciones de pago contraídas en el presente Contrato.
- II. El "PROVEEDOR" declara que:
 - II.1. Es una sociedad (tipo de sociedad), constituida conforme a las leyes mexicanas, según se desprende de la escritura pública número _____, con fecha (día) de (mes) de (año), pasada ante la fe del licenciado (nombre y apellidos), Notario Público número _____ de (ciudad y entidad federativa), inscrito en el [Instituto de la Función Registral del Estado de Oaxaca / Registro Público de la Propiedad y de Comercio de (entidad federativa)], bajo el folio mercantil (número), de fecha (día) de (mes) de (año);

“2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19”

- [# En caso de haber alguna modificación al objeto social, incluir la información relativa a la escritura pública en la que conste;]
- II.2. Su objeto social es, entre otros, (descripción de sus actividades y giro requerido para la contratación), ello de acuerdo con lo señalado en su acta constitutiva, referido en la declaración II.1. del presente Contrato;
- II.3. El ciudadano (profesión, nombre y apellidos) acredita su personalidad como apoderado legal del “PROVEEDOR”, según se desprende de la escritura pública número _____, con fecha (día) de (mes) de (año), pasada ante la fe del licenciado (nombre y apellidos), Notario Público número _____ de (ciudad y entidad federativa), inscrito en el [Instituto de la Función Registral del Estado de Oaxaca / Registro Público de la Propiedad y de Comercio de (entidad federativa)], bajo el folio mercantil (número), de fecha (día) de (mes) de (año), manifestando bajo protesta de decir verdad que a la fecha de la suscripción del presente Contrato, dichas facultades no le han sido modificadas, revocadas o limitadas de forma alguna;
- II.4. Se apersona e identifica con (tipo de identificación oficial con fotografía vigente), expedida por (institución), con número _____;
- II.5. Señala como su domicilio para los efectos legales y administrativos a que haya lugar, el ubicado en (calle, número, colonia, ciudad, municipio, entidad federativa y código postal);
- II.6. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes (clave alfanumérica) y se encuentra al corriente de todas sus obligaciones fiscales;
- II.7. Se encuentra inscrito en el Padrón de Proveedores de la Administración Pública Estatal, bajo el número de registro _____, el cual está vigente y actualizado;
- II.8. Cumple con todos los requerimientos legales necesarios para la celebración del presente Contrato y no se encuentra en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 17 y 86 de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca; y
- II.8. Dispone los elementos suficientes para obligarse en los términos y condiciones del presente Contrato y que para su cumplimiento cuenta con los recursos materiales, técnicos y humanos, así como la capacidad y experiencia necesarias para cumplir el objeto del presente instrumento.
- III. Las “PARTES” declaran que:
- III.1. Se reconocen mutua, plena y recíprocamente la personalidad y capacidad con la que se ostentan y que conocen el alcance y efectos jurídicos del presente instrumento, manifestando que no existe dolo, error, mala fe o la existencia de algún vicio el consentimiento.

De conformidad con las declaraciones expuestas, las “PARTES” están de acuerdo en obligarse al tenor de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

Las “PARTES” convienen que el objeto del presente Contrato, es (Objeto de la Contratación).

SEGUNDA. CARACTERÍSTICAS.

El “PROVEEDOR” se obliga, de acuerdo a lo dispuesto en el presente Contrato, a proporcionar los [bienes / arrendamientos / servicios] establecidos en la cláusula que antecede de conformidad con el contenido de los documentos convencionalmente “BASES DE LA (PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN Y NÚMERO DEL PROCEDIMIENTO)” y “PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA DEL PROVEEDOR”, los cuales debidamente firmados por las “PARTES” se agregan al presente como ANEXO 1 y ANEXO 2, respectivamente, para formar parte integrante del presente Contrato.

TERCERA. CONTRAPRESTACIÓN Y FORMA DE PAGO

La “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” se obliga a pagar al “PROVEEDOR” la cantidad total de \$(Monto en número) ((Monto en letra /100 M.N.), incluyendo el 16% del Impuesto al Valor Agregado. En caso de que el “PROVEEDOR” entregue bienes,

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

arrendamientos o realice servicios que excedan de la cantidad total, serán considerados como realizados por su cuenta y riesgo a favor de la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]".

El precio será fijo e incondicional durante la vigencia del Contrato.

[El pago se realizará / Los pagos se realizarán] en (número) exhibición(es) dentro de los (número) hábiles posteriores a la recepción de los entregables a entera satisfacción de la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]", previa presentación y validación del Comprobante Fiscal Digital por Internet ("CFDI") correspondiente, debidamente requisitado.

[No se otorgará anticipo alguno / El "PROVEEDOR" podrá solicitar el otorgamiento de anticipo de hasta el [XX]% del monto total del Contrato, previa presentación de la garantía correspondiente, así como la presentación y validación del "CFDI", debidamente requisitado. El monto restante se pagará de forma proporcional, amortizando dicho anticipo, una vez recibidos los entregables a entera satisfacción de la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]".

El trámite de pago se realizará a través del área usuaria o técnica de la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" en domicilio ubicado en (calle, número, colonia, ciudad, municipio, entidad federativa y código postal), en un horario de (hora) a (hora), de lunes a viernes. La Secretaría de Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado será la responsable de efectuar el pago correspondiente, el cual se efectuará a través de transferencia bancaria.

El "CFDI" respectivo deberá cumplir con todos los requisitos fiscales y contables exigidos por las leyes en la materia y contener los datos fiscales establecidos en las Declaraciones I.3. y I.4 del presente Contrato, a nombre de Gobierno del Estado de Oaxaca, "[SECRETARÍA / ENTIDAD]".

En caso de presentar errores o deficiencias, la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" no estará obligada a realizar el trámite de pago, por lo que dentro de los cinco días hábiles siguientes al de su recepción, le informará por escrito al "PROVEEDOR", el cual deberá entregar el "CFDI" corregido para continuar con dicho trámite.

Tratándose de pago en exceso que recibiera el "PROVEEDOR", ésta deberá reintegrar la cantidad cobrada en exceso, dentro de los 15 días naturales siguientes a la solicitud por escrito del reintegro por parte de "[SECRETARÍA / ENTIDAD]". Cumplido dicho plazo, el "PROVEEDOR" deberá pagar los intereses correspondientes del cinco al millar. Los cargos se calcularán sobre la cantidad pagada en exceso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago y hasta la fecha en que se pongan efectivamente a disposición de la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]".

Los impuestos y derechos que se causen con motivo del presente Contrato, serán pagados por el "PROVEEDOR", la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" sólo cubrirá el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), de acuerdo a lo establecido en las disposiciones fiscales respectivas.

CUARTA. LUGAR, CONDICIONES Y PLAZO DE ENTREGA.

De acuerdo a lo establecido en las Cláusulas Primera y Segunda del presente Contrato, el "PROVEEDOR" deberá entregar a "[SECRETARÍA / ENTIDAD]", conforme a lo establecido en el numeral 2.4 del ANEXO 1 "BASES DE LA (PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN Y NÚMERO DEL PROCEDIMIENTO)" y el Apartado I del ANEXO 2 "PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA DEL PROVEEDOR".

QUINTA. SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

Le corresponde supervisar, administrar, validar los entregables correspondientes y vigilar el debido y correcto cumplimiento del presente Contrato al titular de (señalar área usuaria o técnica) de la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]".

SEXTA. GARANTÍAS DEL CONTRATO.

En términos de lo estipulado en los artículos 56 de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca y 53 de su Reglamento, el "PROVEEDOR" se obliga a garantizar el fiel y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, el cual deberá presentar a "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" las siguientes garantías:

1. Garantía de Cumplimiento: El "PROVEEDOR" deberá garantizar todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del Contrato y sus Anexos, equivalente al [# % (número por ciento)] del monto total adjudicado, considerando el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.); y

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

2. Garantía de Anticipo: **[[No aplica / En caso de que el "PROVEEDOR" solicite un anticipo [(hasta 50% del monto total adjudicado)], deberá garantizar el monto total del anticipo, es decir el equivalente al 100% (cien por ciento) del monto total del anticipo, considerando el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), previa a la entrega del anticipo]].**

Las garantías deberán presentarse mediante póliza de fianza, cheque certificado o billete de depósito, y expedirse a favor de la Secretaría de Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado. Dichas garantías deberán presentarse a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del Contrato, mediante un escrito firmado por el Proveedor dirigido a la Contratante, cumpliendo lo establecido en el artículo 126 del Reglamento del Presupuesto y conforme al numeral 2.6 del ANEXO 1 "BASES DE LA (PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN Y NÚMERO DEL PROCEDIMIENTO)".

SÉPTIMA. OBLIGACIONES DEL "PROVEEDOR".

El "PROVEEDOR" deberá dar estricto cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones y responsabilidades a su cargo establecidas en el presente Contrato y sus Anexos, así como cumplir con todas disposiciones establecidas en las leyes, reglamentos, decretos o cualquier otro instrumento jurídico aplicable.

Asimismo, el "PROVEEDOR" se obliga a responder por su cuenta y riesgo, los defectos y vicios ocultos, la responsabilidad objetiva, así como los daños y perjuicios que por cualquier motivo se llegue a causar a la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" o a terceros, en cuyo caso se harán efectivas las garantías que correspondan de acuerdo a lo establecido en este instrumento.

El "PROVEEDOR" se obliga a contar con los recursos humanos y materiales que se requieren para el debido cumplimiento del presente Contrato. De igual manera, el "PROVEEDOR" será el único responsable de la calidad, almacenaje, uso, manejo y de cualquier otra maniobra, que con sus equipos e insumos en general, requiera hacer durante para el cumplimiento del presente instrumento, sin tener derecho por ello, a remuneración adicional alguna.

El "PROVEEDOR" deberá contar con las autorizaciones o permisos necesarios para la ejecución del objeto del presente Contrato, conforme a las disposiciones legales vigentes y aplicables.

En caso de cambio de domicilio del establecido en la Declaración 11.5 del presente instrumento, el "PROVEEDOR" deberá informarlo por escrito a la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]", dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes a su acontecimiento.

En caso que el "PROVEEDOR" infrinja las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca, será sancionado por la Secretaría de la Contraloría y Transparencia Gubernamental, de conformidad con lo establecido en el "Título Quinto de las Infracciones y Sanciones, Capítulo Único" de la citada Ley.

OCTAVA. OBLIGACIONES DE LA "[SECRETARÍA / ENTIDAD]".

La "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" se obliga con el "PROVEEDOR" a otorgarle todas las facilidades necesarias para el cumplimiento del presente Contrato.

NOVENA. VIGENCIA.

La vigencia del presente Contrato será (conforme al numeral 3 del Apartado A de las Bases) y hasta que se extingan en su totalidad los derechos y obligaciones de las "PARTES".

DÉCIMA. PENAS CONVENCIONALES.

Con fundamento en el artículo 59 de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca, las penas convencionales a cargo del "PROVEEDOR", por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega o de la prestación del servicio, serán determinadas en función de los bienes, arrendamientos o servicios no entregados o prestados oportunamente. Dicha penalización será del [cinco] al millar del monto contratado, por cada día natural de demora a partir del día siguiente de la fecha pactada para la entrega, hasta el monto de la Garantía de Cumplimiento del Contrato, en caso de excederlo, se iniciará el procedimiento de rescisión administrativa previsto en la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca y su Reglamento.

Los pagos que deriven del presente instrumento quedarán condicionados proporcionalmente, al pago que el "PROVEEDOR" deberá efectuar por concepto de penas convencionales por atraso, en el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el Contrato, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la Garantía de Cumplimiento.

www.oaxaca.gob.mx

“2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19”

DÉCIMA PRIMERA. RESPONSABILIDAD LABORAL.

El “PROVEEDOR” se obliga a desempeñar y a ejecutar las actividades necesarias para el cumplimiento del presente Contrato, con personal propio, certificado, altamente calificado y capacitado, así como utilizar el equipo y herramientas propias.

Por lo anterior, las “PARTES” no tienen nexo laboral alguno con los empleados y/o trabajadores de la otra, ni están facultadas para dirigir las labores de los mismos, por lo que en este acto se liberan recíprocamente de toda responsabilidad relativa a cualquier accidente o enfermedad que su propio personal pudiera sufrir o contraer durante el desarrollo de sus labores o como consecuencia de ellas.

Las “PARTES” reconocen y aceptan que las únicas relaciones jurídicas existentes entre ellas, son las derivadas del presente Contrato, razón por la cual éstas serán las únicas responsables del personal bajo su inmediata dirección y dependencia, así como del pago a los mismos, de salarios ordinarios y extraordinarios, vacaciones, aguinaldos, despidos, primas, así como de cualquier obligación derivada de la Ley Federal del Trabajo en vigor, IMSS e INFONAVIT, por lo que, las “PARTES” se obligan a sacar en paz y a salvo a la otra de cualquier acción legal que se pudiera derivar de los conceptos anteriores en relación con el presente instrumento.

En virtud de lo anterior, cualquier responsabilidad que resulte de la aplicación de la Ley Federal del Trabajo, Ley del Seguro Social, Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y/o cualquier otra aplicable, derivada del cumplimiento del presente instrumento y del ejercicio que en sus legítimos derechos tengan los trabajadores y/o empleados del “PROVEEDOR”, será asumida directamente por éste. En caso de que las autoridades competentes resolvieran que la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” deba realizar el pago de prestaciones en favor del personal del “PROVEEDOR”, éste se obliga a reembolsar a la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” el pago del monto total de las mismas, a más tardar dentro de los 10 (días) naturales siguientes a aquél en el que reciba la notificación correspondiente, o se podrá llevar a cabo una compensación. Consecuentemente, no se genera entre las “PARTES” responsabilidad solidaria, derivada de la ejecución de este Contrato, por lo que el “PROVEEDOR” responderá ante cualquier autoridad administrativa, judicial o del trabajo, por procedimientos relacionados con sus trabajadores.

DÉCIMA SEGUNDA. CESIÓN DE DERECHOS.

El “PROVEEDOR” no podrá transferir, ceder, traspasar o transmitir parcial o totalmente los derechos y obligaciones establecidos en el presente Contrato, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso requerirá la autorización previa y por escrito de “[SECRETARÍA / ENTIDAD]”.

DÉCIMA TERCERA. AUTONOMÍA DE RESPONSABILIDADES.

El “PROVEEDOR” empleará y asignará bajo su estricta responsabilidad y costo al personal capacitado, calificado y suficiente para el debido cumplimiento del presente instrumento.

Cuando haya causa que lo justifique, la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” tendrá el derecho de requerir, por escrito en cualquier momento, al “PROVEEDOR” la sustitución o remplazo de cualquier miembro de dicho personal, el cual deberá realizarlo de forma inmediata.

DÉCIMA CUARTA. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” podrá rescindir administrativamente el presente Contrato, sin necesidad de resolución judicial, en caso de que el “PROVEEDOR” incurra en cualquiera de los supuestos siguientes:

1. Cuando se incumplan los plazos, la calidad y/o especificaciones técnicas establecidos en el presente Contrato;
2. Cuando se incumpla cualquiera de las obligaciones contractuales estipuladas en este Contrato;
3. Cuando con motivo del incumplimiento de las obligaciones se pudiera afectar el interés social, impidiendo con ello el desarrollo de cualquiera de los programas de trabajo del Gobierno del Estado de Oaxaca;
4. Cuando no brinde a las personas designadas por la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” las facilidades, datos, información o documentación necesarias para la inspección, vigilancia o supervisión de este Contrato;
5. Cuando se incumpla el compromiso relativo a la reserva o confidencialidad de la información o documentación proporcionada por el “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” para la ejecución del presente Contrato;

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

6. Cuando la autoridad competente declare el estado de quiebra, la suspensión de pagos o alguna situación distinta, que sea análoga o equivalente y que afecte el patrimonio del "PROVEEDOR";
7. Cuando se haya agotado el monto límite para la aplicación de las penas convencionales del Contrato;
8. Cuando incurra en falsedad total o parcial respecto a la información proporcionada o que actúe con dolo o mala fe en el procedimiento de contratación o para la celebración del presente Contrato; y/o
9. Cuando no presente las garantías, dentro de los diez días naturales siguientes a la firma de este Contrato, de conformidad con lo establecido en los artículos 56 de la Ley y 126 del Reglamento de la Ley de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

Cuando se presente cualquiera de los supuestos señalados, la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" iniciará el procedimiento de rescisión administrativa, que se iniciará dentro de los 15 días naturales siguientes a aquel en que se configure la causal, conforme a lo establecido en el artículo 63 de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca, en los siguientes términos:

- A) Si la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" considera que el "PROVEEDOR" ha incurrido en alguna de las causales de rescisión que se consignan en la presente cláusula, lo hará saber al "PROVEEDOR" por escrito, a efecto de que ésta exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso las pruebas que estime pertinentes, en un termino de 10 (diez) días hábiles, a partir de la notificación;
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso A) anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer; y
- C) La determinación de dar o no por rescindido el Contrato, deberá ser debidamente fundada, motivada y notificada por escrito al "PROVEEDOR" dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes al plazo señalado en el inciso A) de esta cláusula.

En el caso de que este instrumento se rescinda, no procederá el cobro de las penas convencionales ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento de Contrato.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el Contrato, seriere entrega de los bienes, arrendamientos o servicios, a entera satisfacción de la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]", el procedimiento iniciado quedará sin efecto.

DÉCIMA QUINTA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

Las "PARTES" convienen expresamente que el presente Contrato podrá darse por terminado anticipadamente por "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" sin necesidad de declaración judicial y hacer efectivas las sanciones previstas cuando tengan lugar entre otras las siguientes causas:

1. Cuando concurren razones de interés general;
2. Cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes, arrendamientos o servicios originalmente contratados; o
3. Cuando se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasione algún daño o perjuicio a la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]".

De actualizarse cualquiera de los supuestos referidos, la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]", lo notificará al "PROVEEDOR" por escrito. El "PROVEEDOR" estará obligado a devolver a la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" en un plazo de 10 (diez) días naturales, contados a partir de la notificación de la terminación anticipada, toda la documentación que éste le hubiere entregado para la realización del objeto del presente Contrato.

En estos supuestos la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]" reembolsará al "PROVEEDOR" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el Contrato, de conformidad con el artículo 63 de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca.

DÉCIMA SEXTA. INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD.

“2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19”

Para efectos de la ejecución y cumplimiento del objeto del presente Contrato, previsto en su cláusula Primera, el “PROVEEDOR” se obliga a obtener de la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” la información que estime necesaria. Se entenderá por información toda aquella escrita, verbal o gráfica, así como la contenida en medios electrónicos o electromagnéticos, que sea entregada o confiada por parte de “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” al “PROVEEDOR”, o bien, empleados, dependientes de éste o terceros autorizados.

Toda la información proporcionada es y será considerada como propiedad de la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” por lo que el “PROVEEDOR” no divulgará en provecho propio o de terceros por medio de publicaciones, conferencias, informes o cualquier otra forma, los datos y resultados obtenidos de la ejecución de este Contrato, sin el consentimiento previo y por escrito de la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]”. Lo anterior, con excepción de los casos requeridos por la legislación aplicable, requerimientos u órdenes judiciales de autoridades regulatorias o gubernamentales competentes o, por instrucción de la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” respecto de la información que con motivo del cumplimiento al objeto del presente instrumento, le sea proporcionada, obligándose el “PROVEEDOR” a no divulgar, revelar, proporcionar, transferir o reproducir dicha información a terceros, obligándose a utilizar dicha información exclusivamente para los fines previstos en este instrumento.

La obligación de confidencialidad señalada en la presente Cláusula no será exigible en los casos siguientes:

1. Cuando la información haya sido recibida antes de la fecha del presente instrumento y pueda ser divulgada en términos de la legislación aplicable;
2. Si la información fue recibida de un tercero, quien legalmente la haya obtenido con derecho a divulgarla; y
3. En caso de que la información sea del dominio público o que haya sido del conocimiento público por cualquier otro medio, incluyendo el procedimiento de acceso a la información pública en los términos de la legislación aplicable.

Todos los documentos que se generen derivado de la ejecución de este Contrato, ya sean impresos o en medios electrónicos o digitales, tendrán el carácter de reservados de conformidad con lo establecido en la normatividad aplicable, documentos que deberán ser entregados a la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]” y constar por escrito. Por lo anterior, el “PROVEEDOR” no podrá comercializar o dar a conocer, total o parcialmente, a un tercero la información resultante.

El “PROVEEDOR” se obliga a guardar y mantener total y absoluta confidencialidad sobre la información que le sea proporcionada.

DÉCIMA SÉPTIMA. AUTORIZACIÓN DE PRÓRROGAS.

Previo al vencimiento del plazo de cumplimiento estipulado originalmente, a solicitud expresa del “PROVEEDOR” y por caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]”, ésta podrá modificar el Contrato a efecto de diferir los plazos de cumplimiento de la contratación. En este supuesto deberá formalizarse el convenio modificatorio respectivo, no procediendo la aplicación de penas convencionales por atraso.

En caso de que el “PROVEEDOR” no obtenga el diferimiento de referencia, por ser causa imputable a éste el atraso, será acreedor a la aplicación de las penas convencionales, y, en su caso, la ejecución de la garantía correspondiente.

DÉCIMA OCTAVA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.

Cualquier modificación al presente Contrato deberá hacerse mediante convenio por escrito entre las “PARTES”, sujetándose a lo establecido en los artículos 58 de la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca y 54 de su Reglamento.

DÉCIMA NOVENA. PROPIEDAD INDUSTRIAL Y DERECHOS DE AUTOR.

En caso de que para el cumplimiento y ejecución del presente Contrato el “PROVEEDOR” infrinja patentes, marcas o vulnere registros o derechos de autor, de acuerdo con lo establecido en la Ley Federal del Derecho de Autor y de la Ley de la Propiedad Industrial, asumirá la responsabilidad, obligándose a sacar en paz y a salvo y a liberar de cualquier responsabilidad a la “[SECRETARÍA / ENTIDAD]”.

VIGÉSIMA. ARBITRAJE, MEDIACIÓN Y TRANSACCIÓN.

Las “PARTES” convienen para la solución de cualquier controversia que derive de este Contrato, someter sus diferencias al arbitraje, la mediación o la transacción, a fin de llegar a un arreglo favorable para las “PARTES”. En todo caso, las “PARTES” deberán de ratificar su voluntad al hacer uso de esta cláusula, pactando las reglas específicas para el medio de solución que elijan.

www.oaxaca.gob.mx

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

VIGÉSIMA PRIMERA. LEGISLACIÓN.

El presente Contrato está regido por la Ley de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios y Administración de Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Oaxaca y demás normatividad aplicable en la materia.

VIGÉSIMA SEGUNDA. JURISDICCIÓN.

Para los efectos de interpretación, ejecución y cumplimiento del presente Contrato, las "PARTES" se someten expresamente a las leyes y tribunales del fuero común del Estado de Oaxaca, renunciando expresamente a cualquier otra jurisdicción que por razón de sus domicilios presentes o futuros les pudiera corresponder, o por cualquier otra causa.

Leído que fue el presente Contrato y sus Anexos, enterados de su contenido y fuerza legal, las "PARTES" manifiestan estar de acuerdo en todas y cada una de sus partes y para constancia lo ratifican y firman en (número) tantos al calce y margen, en el domicilio de la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]", ubicado en el municipio de _____, Oaxaca, a los (día) de (mes) de (año).

Por la "[SECRETARÍA / ENTIDAD]"

(TITULAR DE LA "[SECRETARÍA / ENTIDAD])"

(TITULAR DEL ÁREA USUARIA O TÉCNICA DE LA "[SECRETARÍA / ENTIDAD])"

Por el "PROVEEDOR"

APODERADO LEGAL

TESTIGOS DE ASISTENCIA

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

7.12 Apartado L

Instructivo de rotulado de los sobres:

(Procedimiento de Contratación)

(Número del procedimiento)

(Objeto de la Contratación)

(Nombre o Denominación / Razón Social)

(Dirección del Licitante)

Dirección de Recursos Materiales

Edificio 1 "José Vasconcelos", planta baja, de la Ciudad Administrativa "Benemérito de las Américas", ubicada en la carretera Internacional Oaxaca-Istmo kilómetro 11.5, municipio de Tlaxiaco de Cabrera, Oaxaca.

El sobre uno "Propuesta Técnica" indicará claramente la leyenda: "No abrir antes de las (fecha y hora de la recepción y apertura de las propuestas técnicas y económicas).

El sobre dos "Propuesta Económica" indicará claramente la leyenda: "No abrir antes las (fecha y hora de la recepción y apertura de las propuestas técnicas y económicas).

1.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ACELGA

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Debe presentar características similares en forma, tamaño y color de la variedad correspondiente al alimento, debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, libre de descomposición. El color de las hojas de la acelga debe ser verde oscuro y brillante.

2.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: AGUACATE HASS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Al momento de la recepción deben estar enteros y sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.

3.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: AJO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán entregarse con la película exterior de la cabeza y la película que rodea cada diente completamente secos, ser de la misma variedad, el ajo contenido en cualquier envase debe tener características similares de apariencia, no debiendo mezclar ajos de colores diferentes, deberá estar maduros, sanos, presentando una estructura dura y firme lo suficientemente secos en forma tal que no presenten una apariencia blanca y esponjosa, estar compactos, los dientes deben estar unidos en toda la longitud del bulbo no sueltos ni flojos, estar libres de decoloraciones por causa a la exposición al sol, sin daño en los tejidos, presentar olor típico y aroma característico.

4.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: APIO

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 400 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: Es un tallo grueso, hueco, estriado y alargado que se compone de pencas de forma cilíndrica, recorridas longitudinalmente por un surco profundo, de las que brotan numerosas hojas con apariencia semejante al perejil, de apariencia lustrosa, tallos o peciolos gruesos, compactos, firmes, crujientes y de color verde claro; con las hojas verdes y frescas. Deben descartarse los apios blandos, con manchas y puntos secos, con tallos o ramos superiores de color blanco.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

5.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ALBAHACA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) El aspecto general planta debe ser con hoja de color verde oscuro. tallos rectos, Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor característico, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

6.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: BETABEL
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá cumplir con los siguientes puntos: Color: Varía de rojo grosella a morado oscuro, Textura: Fibrosa, fresca, carnosa, jugosa y firme. Esta deberá tener aspecto fresco y entero. Estar sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, estar limpias.

7.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: BERRO CRUDO
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS.
DESCRIPCIÓN: Es una hierba perenne, de entre 10 y 60 cm de alto, con los tallos carnosos y huecos, generalmente postrados, las hojas partidas en segmentos irregulares, con el terminal más grande y las flores blancas, agrupadas en inflorescencias densas, al entregarse debe verificarse que las hojas no estén mustias ni amarillentas, deben estar tiesas y con un color verde brillante.

8.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: BRÓCOLI
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros bien desarrollados, tener forma y olor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos, defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico, Los brócolis deben presentar un color verde o violeta grisáceo característico.

9.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CALABACITA CRIOLLA MEDIANA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Las calabacitas de la variedad Criolla deben estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme , tener forma y olor característico de la variedad. Estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o putrefacción.

10.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CALABACITA ITALIANA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán ser de la variedad denominada italiana, las calabacitas deben estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme, tener forma y olor

7.13 Apartado M Fichas técnicas

característico de la variedad. Estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o putrefacción.

11.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CEBOLLA BLANCA GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El bulbo debe presentar en su cáscara un color blanco, que cubra como mínimo el 80% de su superficie al momento de su cosecha, estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa que las envuelve completamente, bien desarrolladas y presentar un grado de madurez suficiente, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavadas), características similares de variedad, prácticamente ser sanas, sin daños o manchas, estar exentas de humedad exterior, estar exentas de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo o condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada al consumidor final en estado satisfactorio.

12.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CEBOLLA CAMBRITE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Debe presentar características similares en forma, tamaño y color de la variedad correspondiente al alimento, debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, libre de descomposición, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. El rabo de las cebollas no debe de estar marchito, de un color negro o con presencia de moho.

13.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CEBOLLA MORADA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El bulbo debe presentar en su cáscara un color morado, que cubra el 100% de su superficie al momento de la cosecha, Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa que las envuelve completamente, bien desarrolladas y presentar un grado de madurez suficiente, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavadas), características similares de variedad, prácticamente ser sanas, sin daños o manchas, estar exentas de humedad exterior, estar exentas de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo o condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada al consumidor final.

14.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHAMPIÑÓN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar sanos, esto es, no echados a perder; deberán estar prácticamente limpios, firmes, no dañados, y exentos en lo posible de daños producidos por larvas y tener el olor propio de su especie.

15.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHAYOTE MEDIANO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro

7.13 Apartado M Fichas técnicas

que haga que no sean aptos para el consumo, estar prácticamente exentos de magulladuras, estar limpios y prácticamente exentos de materia extraña visible, estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de señales visibles de germinación, estar exentos de pulpa fibrosa, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar prácticamente exentos de daños causados por el sol, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño.

16.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHEPIL CRUDO

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS.

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS. Debe presentar características similares en forma, tamaño y color de la variedad correspondiente al alimento, color verde oscuro, debe estar limpio, fresco, libre de descomposición, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. Los tallos y hojas no deben de estar marchitos, de un color negro o con presencia de moho exentos de humedad anormal y de cualquier olor extraño.

17.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHÍCHARO PELADO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Semillas de la planta Pisum sativum, deberán estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, no deben de estar marchitos, de un color oscuro o con presencia de moho y de cualquier olor extraño.

18.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE DE AGUA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, colores vivos y característicos de cada grupo, así como el olor, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

19.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE JALAPEÑO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.

20.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE MORITA

7.13 Apartado M Fichas técnicas

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo, sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.

21.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILE MORRÓN
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá presentar olor característico propio de la variedad, sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos, así como de materia extraña.

22.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILE POBLANO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá contar con las siguientes características: color de verde claro a verde oscuro, deberá presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña, el tamaño de los chiles se determina en base a su largo, ancho y peso.

23.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILE SERRANO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.

24.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CILANTRO FRESCO
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Habrán de suministrarse al consumidor en forma de manojos de hojas frescas, deberán estar sanos, y exentos de hojas afectadas por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de

7.13 Apartado M Fichas técnicas

plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de cualquier olor extraño, libres de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Asimismo deberán presentar un aspecto fresco y su coloración natural.

25.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: COL GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMOS

DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescas. Limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica, compactas y con tallos no mayores de 2 cm de longitud. Prácticamente libres de descomposición o pudrición y libres de defectos de origen mecánico o meteorológico. Para las variedades verdes, el color varía desde el blanco al verde claro y para la " col roja" varía de morado claro o morado oscuro. En ambos casos la coloración debe ser uniforme.

26.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: COLIFLOR GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Se entiende por coliflor a la hortaliza perteneciente a la familia Cruciferaeas, del género Brassica y especie oleracea. Deben ser frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas, tener forma característica, tener consistencia firme, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libre de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. Las coliflores deben presentar un color que varía del blanco al blanco amarillento, en cualquier caso el color debe ser uniforme.

27.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: EJOTE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados, tener forma y olor característico, tener consistencia firme, estar exentos de humedad exterior, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen meteorológico o entomológico.

28.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ELOTE NATURAL GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor que lo distingue, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

29.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: EPAZOTE

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, de hojas frescas y en su caso, tallos crujientes, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

30.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ESPINACA FRESCA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 300 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico. Las espinacas deben presentar un color que va del verde claro al verde oscuro.
31.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: FLOR DE CALABAZA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberán tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenecen, así como el olor distintivo, de hojas frescas y en su caso tallos crujientes, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
32.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GRANOS DE ELOTE FRESCO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
33.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GERMEN DE ALFALFA CRUDA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: El germinado o plántula deberá entregarse de 3 - 5 cm de largo aproximadamente con un color verde y tallos blancos, de preferencia empaquetado en plástico o en caja de plástico transparente para poder observar características de frescura, no marchito, sin materias extrañas, libre de moho o coloración extraña.
34.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GUIAS DE CALABAZA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 300 GRAMOS.
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) El aspecto general planta debe ser fresca, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica de enredadera, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico. Las guías deben presentar un color que va del verde claro al verde oscuro, tallos rectos color verde claro.
35.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: HABA SECA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN: Debe de entregarse con características del grano de haba sana, seca y limpia. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño; De aspecto uniforme. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto.

36.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HIERBA SANTA

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

37.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HIERBABUENA

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

38.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HIERBAS DE OLOR

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 100 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 100 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Al momento de la recepción deberán estar libres de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

39.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HIERBA DE CONEJO

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 100 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 100 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Al momento de la recepción deberán estar libres de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

40.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HOJA DE AGUACATE SECA

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberán entregarse enteras y sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño.

41.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HOJA DE LAUREL

7.13 Apartado M Fichas técnicas

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña.

42.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: JÍCAMA GRAMA GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor y el sabor, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

43.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: JITOMATE SALADETTE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, exentos de cualquier olor extraño, con aspecto fresco. El desarrollo y condición de los tomates deberán ser tales que les permitan, soportar el transporte y la manipulación, llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

44.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LECHUGA OREJONA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 300 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 50 grs.) Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas. Debe tener forma característica, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. El color de las hojas de las lechugas puede variar del amarillo al verde característico de la variedad.

45.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LECHUGA ROMANA GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener forma característica, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. El color de las hojas de las lechugas puede variar del amarillo al verde característico de la variedad.

46.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LIMÓN
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, de forma y olor característicos, sin humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición, prácticamente libres de daños que no estén completamente cicatrizados, causados por fenómenos meteorológicos y manipulaciones mecánicas.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

47.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: MANZANILLA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá contar con color amarillo característico, de olor dulce y fresco y con fragmentos pequeños de la manzanilla.

48.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: MILTOMATE O JITOMATE VERDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados, tener forma y olor característico, tener consistencia firme. Estar exentos de humedad exterior, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico, los tomates con cáscara deben presentar en ella su color característico.

49.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: NOPAL DE LENGÜITA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar exentos de espinas, estar exentos de manchas pronunciadas, estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. Los nopales deberán presentar la forma, color y olor característicos de la especie.

50.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PAPA BLANCA ALFA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, tener consistencia firme, ser de forma y color característicos de la variedad, estar sanas, exentas de plagas y enfermedades, exentas de podredumbre o deterioro que les permita no ser aptos para el consumo, limpias y exentas de materia extraña visible, exentas de humedad exterior anormal, exentas de cualquier olor interno o externo extraño, exenta de daños por frío, exenta de brotes germinativos, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente que les permita el transporte, el manejo y la llegada a su destino en condiciones satisfactorias.

51.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PEPINO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar bien desarrollados, enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, tener forma, color, y olor característicos, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar libres de defectos de origen mecánico o entomológico, el color del pepino va del verde oscuro al verde claro, la coloración debe ser homogénea.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

52.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PEREJIL
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
53.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: QUINTONIL
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS. Debe presentar características similares en forma, tamaño y color de la variedad correspondiente al alimento, color verde oscuro, debe estar limpio, fresca, libre de descomposición, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. Los tallos y hojas no deben de estar marchitos, de un color negro o con presencia de moho exentos de humedad anormal y de cualquier olor extraño.
54.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: RÁBANO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados (pero no leñosos), tener forma y olor característicos, tener consistencia firme, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. Los rábanos deben presentar un color que va del rojo pálido al morado o violeta intenso; en cualquier caso, el color debe ser uniforme.
55.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TÉ LIMÓN
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá entregarse en manojos frescos, con el olor característico dulce y fresco, libres de descomposición o pudrición, así como de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico.
56.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TOMILLO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá de tener un color verde seco, olor aromático e intenso y con fragmentos de las hojas seca o polvo de las mismas libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.
57.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: VERDOLAGAS
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberán tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

58.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ZANAHORIA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa, tener forma y olor característicos, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, de color naranja característico.

59.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CAÑA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca y característica, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

60.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CAÑA EN TROZO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá ser entregado embolsado en trozos, pelado, limpio, sin presencia de insectos. Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

61.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHABACANO AMARILLO/ ALBARICOQUE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo, libres de insectos y daños causados por plagas, exentos de cualquier olor extraño, exentos de daño causado por gomosis del fruto, libres de humedad externa anormal, limpios; exentos de cualquier material extraño visible, libre de daño causado por rajaduras, hendiduras o reventamiento del fruto y oscurecimiento interno de la pulpa alrededor del hueso (semilla). El color natural de la fruta va de un amarillo a anaranjado.

62.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHICOZAPOTE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

63.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILACAYOTA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

64.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CIRUELA CHABACANO ROJA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

65.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CIRUELAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

66.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: DURAZNO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo, libres de insectos y daños causados por plagas, exentos de cualquier olor extraño, exentos de daño causado por gomosis del fruto, libres de humedad externa anormal, limpios; prácticamente exentos de cualquier material extraño visible, libre de daño causado por rajaduras, hendiduras o reventamiento del fruto y oscurecimiento interno de la pulpa alrededor del hueso (semilla).

67.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRESA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras, y bien desarrolladas. Debe tener forma y olor característicos de la variedad y consistencia firme, tener pedúnculo con una longitud máxima de 1.5 cm, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, libres de defectos de origen mecánico o entomológico, presentar en su superficie una coloración roja, que se extiende del ápice hacia la base del pedúnculo, y cubrir del 50% hasta 100%.

68.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GUAYABA CRIOLLA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible o daños causados por plagas, estar exentas de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme y estar prácticamente exentas de magulladuras.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

69.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GRANADA ROJA/VERDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá estar entera, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña y daños causados por plagas, estar exentos de cualquier olor extraño y deberán ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas o estrías, la cáscara debe ser verde o roja de acuerdo a la clase y variedad. Los granos deberán ser de color rojo intenso y presentar un grado de madurez satisfactorio.

70.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GUANÁBANA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá estar entera, sanas, de consistencia firme y aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas o estrías, la cáscara debe ser verde cenizo sin mallugaduras, ni plagas que piquen la fruta. Deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, a pulpa de la fruta deberá de ser blanca, con huesos bien formados y sin plagas o materias extrañas dentro.

71.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: LIMA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, libre de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o daños causados por congelación, estar exentas de indicios de resequeidad interna, magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. El color característico de la fruta va desde verde limón hasta amarillo.

72.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: MANDARINA GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

73.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: MANGO ATAULFO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN: Deberá estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña y daños causados por plagas, estar exentos de cualquier olor extraño y deberán ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas negras o estrías, estar exentos de magulladuras marcadas y deberá estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

74.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANGO PETACÓN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña y daños causados por plagas, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas negras o estrías, estar exentos de magulladuras marcadas y deberá estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. El color característico va de un amarillo un poco pálido hasta amarillo encendido.

75.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANZANA ROYAL GALA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Variedad Royal Gala, deberán estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, ser de consistencia firme, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de cualquier olor extraño, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas y exentas de signos de deshidratación.

76.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANZANA AMARILLA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Variedad Malus, deberán estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, ser de consistencia firme, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas y exentas de signos de deshidratación.

77.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MELÓN CANTALOUPE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: De la variedad Cantaloupe, deberán estar enteros, bien desarrollados, ser de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo, estar limpios, exentos de cualquier materia extraña y estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades, exentos de olor anormal o extraño.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

78.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	
PRODUCTO:	NANCHE
UNIDAD DE MEDIDA:	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN:	Deberá presentar forma, color amarillo y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, color amarillo encendido, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto o a fermentación.
79.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	
PRODUCTO:	NARANJA DE JUGO
UNIDAD DE MEDIDA:	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN:	Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, exentas de daños causados por plagas, estar libre de cualquier olor extraño, libre de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o daños causados por congelación, estar exentas de indicios de resequeidad interna, magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.
80.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	
PRODUCTO:	NÍSPERO
UNIDAD DE MEDIDA:	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN:	Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña. Presentan un color natural que va desde amarillo a anaranjado, las cascara debe de estar bien adherida, si presentar desprendimiento o ausencia en algunas partes de la fruta.
81.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	
PRODUCTO:	PAPAYA MARADOL
UNIDAD DE MEDIDA:	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN:	De la variedad Maradol, deberán estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentas de daños causados por plagas y cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco y exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.
82.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	
PRODUCTO:	PERA DE ANJOU
UNIDAD DE MEDIDA:	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN:	De la variedad Anjou, deberán estar frescas, sin machucones, libres de residuos, limpias, no enceradas, sin deshidratación severa, con su color característico.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

83.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PERA CRIOLLA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Variedad , deberán estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, ser de consistencia firme, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas y exentas de signos de deshidratación.
84.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PIÑA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, con la corona o sin ellas, sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier olor extraño, tener un aspecto fresco, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, estar exentas de manchas oscuras internas, estar exentas de manchas pronunciadas.
85.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO DE SEDA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De variedad De Seda, deberán encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
86.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO DOMINICO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Dominico, deberá encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
87.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO MACHO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad denominada Macho, deberá encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
88.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

PRODUCTO: PLÁTANO TABASCO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Tabasco, deberán encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.

89.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PULPA DE TAMARINDO NATURAL
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. 100% de pulpa de fruta proveniente de los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor extraño.

90.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: SANDÍA RAYADA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Rayada, el producto no deberá contener rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol, costras, manchas u otros, deberán estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.

91.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TEJOCOTE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y características de cada grupo, así como el olor respectivo. Se debe rechazar si hay presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras u olor putrefacto.

92.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TUNA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Fruto de tuna (<i>Opuntia ficus indica</i>), deberán de estar enteras, limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible sobre su superficie, ser libres de enfermedades y no golpeadas, exentas de cualquier olor extraño.

93.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: UVA GLOBO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Globo, deberán de estar enteras, limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible sobre su superficie, sanas, libres de insectos y daños causados por enfermedades y/o plagas, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que efectúe su consumo, exentas de cualquier olor extraño. Se deberá entregar en una presentación adecuada.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

94.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: COCO PELADO CON AGUA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá medir de 20 a 30 cm y llegar a pesar hasta 2.5 kg. Se debe revisar que el coco contenga agua, que no tenga moho, examina si la cáscara gruesa del exterior del coco aún está adherida y debe sentirse pesado para su tamaño. Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña u olor putrefacto.
95.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA
UNIDAD DE MEDIDA: LITRO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá entregarse en envases limpios, con fecha de caducidad vigente mínimo doce meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto, líquido claro de color característico, con olor característico, libre de partículas extrañas.
96.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ACEITE COMESTIBLE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
UNIDAD DE MEDIDA: LITRO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá de contar las siguientes características color amarillo pálido o amarillo verdoso, olor característico, apariencia líquido viscoso, límpido y transparente. Deberá entregarse en envases, limpios, fecha de caducidad vigente mínimo doce meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto, con olor característico, libre de partículas extrañas.
97.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: AJO EN POLVO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Producido a partir de ajo seleccionado, pelado, cortado y deshidratado, Color: Blanco amarillento, Olor: Típico, sin olor a "pasado", libre de materias extrañas.
98.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ALMENDRA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Se deberá entregar enteras, con la cascara completa, sin olor a rancio, libre de humedad y partículas extrañas.
99.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ALUBIAS
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberán estar exentas de olores extraños y de insectos, deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Se recibe sin mohos y con coloración característica, sin fauna nociva, sin rastro de humedad.

100.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: AMARANTO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá ser entregado exento de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad anormal, exentos de cualquier olor anormal que indique rancidez. Color característico de la variedad, en envases adecuados para su conservación.

101.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ARROZ

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener color característico del producto, olor característico del grano de arroz, seco y limpio, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño, aspecto del grano entero, uniforme. El producto deberá estar en buen estado con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la entrega, en envase adecuado.

102.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ATÚN EN AGUA

UNIDAD DE MEDIDA: CAJA CON 48 PIEZAS DE 140 GRAMOS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CAJA CON 48 PIEZAS DE 140 GRAMOS. El producto deberá ser de color característico del producto y homogéneo, olor característico del producto, exento de olores extraños, en hojuelas, sin partículas ajenas al producto. Se recibe caja íntegra, limpia, con 48 latas de 130 g sin abolladuras, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción.

103.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá tener las siguientes características: con color característico del producto, láminas, hojuelas pequeñas y blandas, olor Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño, o humedad, fermentación ni arranciamiento. Debe estar exenta de larvas, hongos, impurezas y microorganismos que indiquen manipulación defectuosa del producto. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.

104.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: BARRA DE AMARANTO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 30 GRAMOS
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: PIEZA DE 30 GRAMOS Producto elaborado con semillas de amaranto tostadas y miel o azúcar, debe de estar empacado, sellado, sin presentar humedad o partículas extrañas visibles, con una caducidad de al menos 6 meses al momento de la entrega.

105.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CACAHUATE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse con cascara, el producto deberá estar limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos, sin presencia de materia extraña y en buenas condiciones

106.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CANELA EN POLVO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse finamente molido, estar exentas de olor a rancidez o diferente al que lo caracteriza, en una presentación que lo proteja de la humedad del ambiente.

107.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CANELA EN TROZO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse exenta de plagas, enfermedades, telarañas o de daños producidos por cualquiera de estos organismos, estar exentas de olor a rancidez.

108.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CEREAL DE ARROZ
UNIDAD DE MEDIDA: LATA DE 400 G
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: LATA DE 400 G. producto alimenticio, elaborados a base de granos de cereales u otros granos de arroz, preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción. Cada Lata debe recibirse íntegra, no abombadas, no oxidadas o con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo. Presentar fecha de caducidad vigente mínimo un año a partir de la entrega y número de lote.

109.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE DE ÁRBOL SECO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán entregarse con las siguientes características: presentar forma, color y olor característicos, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y textura brillante, Provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con pedúnculo, no presentar humedad exterior, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores y estar libres de materia extraña.

110.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE GUAJILLO SECO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, grandes y medianos, color rojo intenso u oscuro uniforme, no presenta decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras ni deformaciones. En general el chile seco debe Presentar forma, color y olor característicos. Estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y textura brillante. Provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con pedúnculo. Estar sin humedad exterior anormal. Estar libres de pudrición o descomposición. Estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico. Estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores. Estar libres de materia extraña.

111.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CLAVO DE OLOR

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Se deberá entregar libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos, estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos, así como de contaminantes de roedores. Estar libres de materia extraña

112.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRIJOL BAYO.

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño; De aspecto uniforme. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto.

113.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRIJOL BLANCO.

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto

114.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRIJOL NEGRO MICHIGAN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño, de aspecto uniforme. Se recibe exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto.

115.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

PRODUCTO: GALLETAS DE ANIMALITOS
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Galletas sabor vainilla en forma de animales pequeños de consistencia crujiente. Elaborados con harina de trigo fortificada. Se recibe con Color Característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor Característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez. Tamaño uniforme, de acuerdo con el tipo de galleta. Consistencia característica, de cada producto. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto y con empaque íntegro.

116.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GALLETAS TIPO MARÍAS
UNIDAD DE MEDIDA: CAJA
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CAJA de Galletas tipo Marías, deben cumplir con las siguientes especificaciones: Color característico de este tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez. Tamaño uniforme, figura propia del producto y de consistencia seca y crujiente. Se recibe con empaque íntegro. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.

117.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GARBANZO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberán estar limpios, sanos y maduros. Las legumbres deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano, deberán estar exentas de olores extraños y de insectos vivos, deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos). Se recibe sin mohos y con coloración característica, sin fauna nociva, sin rastro de humedad.

118.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HARINA DE TRIGO INTEGRAL.
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá entregarse con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto., empaque íntegro, color, olor y textura característica, sin moho o fauna nociva.

119.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FLOR DE JAMAICA SECA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña. Deberá estar contenida en un empaque que la proteja de la humedad.

120.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HUEVO BLANCO FRESCO
UNIDAD DE MEDIDA: CONO DE 30 PIEZAS

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CONO DE 30 PIEZAS Deberá de entregarse con las siguientes características: cáscara limpia y sin deformaciones, color característico, olor característico, de textura lisa, sin signos de descomposición, conos limpios, Se rechazará si el cascarón se encuentra quebrado o manchado con excremento o sangre, debe ser entregado con una antigüedad no mayor de 20 días naturales.

121.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LECHE SEMIDESCREMADA LIQUIDA

UNIDAD DE MEDIDA: CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO Deberá entregarse con las siguientes características: ser de color característico amarillo cremoso, exento de olores extraños o desagradables, en polvo fino, homogéneo, sin grumos. Se recibe en recipiente adecuado para el producto, fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción, sello de seguridad y envase íntegro, sin abolladuras.

122.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LENTEJAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Se deberán entregar con las siguientes características: el olor debe ser los característicos del grano, sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño y debe presentar aspecto uniforme.

123- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NUEZ

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), tener forma y color característico de la variedad, estar exentas de plagas, enfermedades, telarañas o de daños producidos por cualquiera de estos organismos, estar exentas de olor a rancidez así como de humedad exterior anormal.

124.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ORÉGANO SECO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse con las siguientes características: proceder de hojas enteras o cortadas y sumidades florecidas, sanas, limpias, secas y pulverizadas. Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

125.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PAN DE CAJA INTEGRAL

UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE GRANDE

DESCRIPCIÓN: PAQUETE GRANDE Pan a base de harina integral, adicionado con uno o más nutrimentos. Deberá presentar buen color, sin olor a rancio. Envase adecuado al producto. Presentar fecha de caducidad con vigencia mínimo de veinte días a partir de su recepción y número de lote. Deberá cumplir con la normatividad del producto.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

126.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PAN TOSTADO INTEGRAL
UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE DE 14 PIEZAS
DESCRIPCIÓN: PAQUETE DE 14 PIEZAS Pan a base de harina integral, que cuente con empaque íntegro, fecha de caducidad vigente, producto de consistencia crujiente, coloración característica, sin moho, partículas extrañas y/o fauna nociva. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.
127.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PASTA EN VERIEDAD
UNIDAD DE MEDIDA: CAJA DE 20 PIEZAS CON 200 G.
DESCRIPCIÓN: CAJA DE 20 PIEZAS CON 200 G. Pasta de harina de trigo y/o semolina para sopa. Deberá presentar buen color característico del producto, sin presencia de olores extraños, apariencia sin agrietamiento ni estrellamientos. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción.
128.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PIMIENTA NEGRA ENTERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña. Deberá estar contenida en un empaque que la proteja de la humedad.
129.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TORTILLA DE HARINA INTEGRAL
UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE CON 12 PIEZAS
DESCRIPCIÓN: PAQUETE CON 12 PIEZAS Deberá entregarse con las siguientes características: buen color, sin olor a rancio, con empaque sellado, presentar fecha de caducidad con vigencia mínimo de veinte días a partir de su recepción.
130.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADAS
UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE CON 22 PIEZAS
DESCRIPCIÓN: PAQUETE CON 22 PIEZAS Deberá entregarse en empaque íntegro, consistencia crujiente, El producto deberá estar en buen estado con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la entrega, en envase adecuado.
131.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CIRUELA PASA SIN HUESO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia íntegra, color característico del vino al negro, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, materia extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
132.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: YOGURT NATURAL
UNIDAD DE MEDIDA: LITRO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse en recipiente de plástico, con fecha de caducidad vigente mínimo de un mes a partir de la recepción del producto, sello de seguridad y envase íntegro, sin abolladuras.

133.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESILLO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.

134.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO FRESCO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.

135.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO PANELA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.

136.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO MANCHEGO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.

137.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO AMARILLO

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA

DESCRIPCIÓN: Debe entregarse empaquetado individualmente, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción

138.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: BISTEC DE RES DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Carne de res localizada en la parte delantera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa visible. De color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas.

139.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CARNE DE RES PARA DESHEBRAR DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: En trozos, de color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresca.

7.13 Apartado M Fichas técnicas

140.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE RES DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas. No deberá presentar ninguna de las siguientes anomalías: Enmohecimiento, Olor, color anormal, Zonas necróticas, Adhesividad, Quemaduras por congelación.
141.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CECINA BLANCA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca
142.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CECINA ENCHILADA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Cubierta por una pasta elaborada con chile guajillo y condimentos. Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca
143.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHAMBARETE DE RES DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresco.
144.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHULETA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca.
145.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: COSTILLA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca
146.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ESPINAZO DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN: Corte de carne de la parte final del alto lomo. Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

147.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FALDA DE RES DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Carne de res localizada en la parte central del animal. Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresca.

148.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LOMO DE CERDO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

149.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MACIZA DE RES DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresca.

150.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PUNTAS DE RES DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Corte de carne en trozos obtenido de parte de la pierna. Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresco.

151.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TASAJO DE HEBRA DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresca.

152.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE POLLO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Piezas frescas, limpias, molidas con color característico, no verdoso, amaratado, textura firme, olor característico.

153.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MENUENCIAS DE POLLO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN: Despojos y trozos pequeños que quedan después de descuartizar a un pollo (hígados, mollejas, patas, alas). Se reciben piezas frescas, limpias, color característico, no verdoso, amaratado, textura firme, olor característico y fresco.

154.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MILANESA DE POLLO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Corte de la pechuga de pollo sometido a aplanamiento, de carne fresca, color característico, no verdoso, amaratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

155.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MUSLO Y PIERNA DE POLLO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO DE PIERNAS Y MUSLOS DE POLLO DE PRIMERA (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Sin piel, color característico, no verdoso, amaratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

156.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Sin piel, color característico, no verdoso, amaratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

157.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FILETE DE PESCADO FRESCO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Libre de extremos rasgados, desgarraduras, de aletas, de carne muy decolorada y coágulos de sangre. Deberá estar fresco al momento de la recepción.

158.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: BOLILLO INTEGRAL

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 100 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 100 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Elaborado con harina de trigo, deberá presentar buen color, sin olor a rancio, blando y recién hecho.

159.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MEMELAS

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 90 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 90 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 10 grs.) Gruesas, se deberá, entregar envueltas en papel para alimentos, en un recipiente, sin moho, ligeramente húmedas, sin residuos de materia extraña y/o fauna nociva y recién hecha.

160.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TLAYUDA

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 30 CM DE DIÁMETRO

7.13 Apartado M Fichas técnicas

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 30 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 5 cms.) Enteras, ligeramente húmeda, aroma muy ligero, sin mohos y con coloración características. Deberá entregarse recién hechas.

161.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TORTILLA DE MAÍZ

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá ser de 15 cm de diámetro (se acepta una variación de +/- 2 cms.), deberá de presentar buen color, sin olor a rancio, de consistencia blanda y calientes, recién hechas con maquina tortillera.

162.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MASA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Debe entregarse recién molida, fresca, sin olor extraño, no contaminado con hongos o materia extraña, con olor y textura característica. De color característico que va del blanco opaco al amarillo dependiendo del tipo de maíz utilizado.

163.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TORTILLA PARA TACO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 11 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 1 cm.) Enteras, ligeramente húmeda, aroma muy ligero, sin mohos y con coloración característico, no blancas por falta de cocción. Deberá entregarse recién hechas y bien cocidas, sin cortes por baja cocción.