



**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

Finanzas
Secretaría de Planeación,
Finanzas y Administración

**POR AMOR A
PUEBLA**



**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**



**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-153-060/2026

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO
PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL
ORGANISMO**

PARA:

CONVENCIONES Y PARQUES

Derivado de la Licitación Pública Nacional desierta
GEP-SPFA-LPN-135-060/2026

JUNIO DE 2026





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	24 DE JUNIO DE 2026
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL 26 DE JUNIO DE 2026 A LAS 16:00 HORAS (VER PUNTO 2.4.3.1)
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL 26 DE JUNIO DE 2026
4. JUNTA DE ACLARACIONES	EL 01 DE JULIO DE 2026 A LAS 17:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
5. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL 07 DE JULIO DE 2026 A LAS 11:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL 10 DE JULIO DE 2026 A LAS 17:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:30 HORAS DEL 14 DE JULIO DE 2026 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES

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

ANEXOS
ANEXO A: CARTA MODELO ARTICULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.
CARÁTULA DEL ANEXO B.
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.
ANEXO C: PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA.
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO.
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS.
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES.
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES.
ANEXO I: FORMATO CARTA NO CONFLICTO DE INTERESES.
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES.
ANEXO 2: DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS.
ANEXO 3: LUGARES DE ENTREGA.
MODELO DE CONTRATO.



En cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y del artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en los Artículos 1, 15, 31 fracción II y 33 fracción LXXV, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63, 67 fracción V, 80, 82, 93, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 47 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2026, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción VI inciso c), numeral 1 y 69 fracción VIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

1.- DEFINICIONES.

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

1.1.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE: Dirección Administrativa de Convenciones y Parques.

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

1.3.- CONVOCANTE: Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la Dirección General de Adjudicaciones de la Subsecretaría de Administración.

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

1.5.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Bulevar Héroes del 5 de mayo No. 402 Col. Centro, C.P. 72000, Puebla, Pue.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE: En las instalaciones de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, ubicadas en el segundo piso del edificio que ocupa la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, en Avenida Cúmulo de

Virgo, número 1358, Colonia Reserva Territorial Atlixcáyotl, Puebla, Pue. CP. 72460.

1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN: La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender los requerimientos de la Contratante para la adquisición de insumos alimenticios perecederos, no perecederos y cárnicos, destinados a la preparación de alimentos en los diversos inmuebles a cargo del organismo.

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

1.9.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026**.

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

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

1.12.- ÓRGANO INTERNO DE CONTROL: De conformidad con la Ley General de Responsabilidades Administrativas, es la unidad administrativa a cargo de promover, evaluar y fortalecer el buen funcionamiento del control interno en los entes públicos.

1.13.- PROVEEDOR: La persona física o moral que celebre contrato(s) de adquisiciones, con la Contratante como resultado de la presente Licitación.

1.14.- PROPUESTA: Proposición legal, técnica o económica que se presenta en esta Licitación conforme a estas bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

1.15.- VERIFICADOR DEL CONTRATO: Departamento de cocina de Convenciones y Parques.



INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES, según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

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

2.3.- El origen de los recursos es: **PROPIO.**

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL 24 AL 26 DE JUNIO DE 2026, EN UN HORARIO DE 09:00 A 16:00 HORAS.

2.4.2.- CONSULTA DE BASES: Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/>, **DEL 24 AL 26 DE JUNIO DE 2026**, en días hábiles y en un horario de **09:00 a 16:00 horas**, también en el domicilio de la convocante **DEL 24 AL 26 DE JUNIO DE 2026, EN UN HORARIO DE 09:00 A 16:00 HORAS.**

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

2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO: Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la generación de la “orden de cobro”, previa presentación del ANEXO G de las bases debidamente llenado y legible, así como, la copia de la Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 del licitante y de la identificación oficial con fotografía VIGENTE (credencial del INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR) de la persona que realiza el trámite y firma el ANEXO G. Esta orden de cobro se expedirá POR LA CONVOCANTE POR CORREO ELECTRÓNICO o de manera presencial en las oficinas de la convocante **DEL 24 AL 26 DE JUNIO DE 2026**, en un horario de 09:00 a 16:00 horas.

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

ordendecobrodabs@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden DEL 24 AL 26 DE JUNIO DE 2026 en un horario de 09:00 a 16:00 horas.**

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

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

2.4.4.- COSTO DE BASES: \$3,680.00 (TRES MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS 00/100 M.N.) pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

2.4.5.- Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el período y horarios mencionados en los PUNTOS 2.4.2., 2.4.3.1. y 2.4.3.2.

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

2.4.6.1.- Es **OBLIGATORIO** que los licitantes que solicitaron generación de orden de cobro envíen mediante correo electrónico el **COMPROBANTE DE PAGO ANTES DE LA FECHA Y HORA DE JUNTA DE ACLARACIONES**, en caso de no enviarlo, **NO** serán tomados en cuenta para la participación en dicho evento.

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

2.5.- CONSTANCIA DE NO INHABILITADO

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

2.5.2.- La Secretaría Anticorrupción y Buen



Gobierno, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la **“Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas”** a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en **Vía Atlixcáyotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlixcáyotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 ext. 30134 y 30102** o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página **https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla/** realizando los siguientes pasos:

1. Buscador: “Constancia de no inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas para participar en procedimientos de adjudicación.” (clic)
2. Seguir las indicaciones

2.6.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS. El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva, e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el **PUNTO 10** de estas bases.

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

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

El **PRIMER SOBRE** deberá contener lo siguiente:

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

3.1.1.- PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.

- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 (documento emitido por el SAT (Servicio de Administración Tributaria), donde se reflejan datos del contribuyente, actividades económicas (deberá ser relacionada a la presente adquisición), régimen, obligaciones, entre otras.)
- Identificación Oficial con fotografía (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE**) de la persona que firma la propuesta. (**DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO**).
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. (La dirección que contenga el comprobante de domicilio deberá corresponder con la señalada en la Constancia de Situación Fiscal). En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del mismo, que cuenten con facultades para ello.

3.1.2.- PERSONA MORAL

- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 (documento emitido por el SAT (Servicio de Administración Tributaria), donde se reflejan datos del contribuyente, actividades económicas (deberá ser relacionada a la presente adquisición), régimen, obligaciones, entre otras.)
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación. (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación), dichos instrumentos deberán incluir Boleta de inscripción en el Registro Público de Comercio en el que conste el folio mercantil. (**DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA**



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS INSTRUMENTOS).

- Instrumento Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en tamaño carta. (**DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS INSTRUMENTOS**).
- Identificación Oficial con fotografía (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE**) de la persona que firma la propuesta, conforme al poder. (**DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO**).
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. (La dirección que contenga el comprobante de domicilio deberá corresponder con la señalada en la Constancia de Situación Fiscal). En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del mismo, que cuenten con facultades para ello.

3.1.3.- En caso de que asista un tercero en representación de la persona física o moral, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta Poder simple Original otorgada por la persona facultada para ello, para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura de Propuestas Económicas y Fallo (anexando originales o copias certificadas para cotejo de las **identificaciones oficiales vigentes de quien otorga el poder, de quien lo recibe, así como de los testigos** y copia simple legible de las mismas).

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

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

3.2.- Carta Original ANEXO A, se colocará dentro del folder de copias dirigida a la Convocante, en hoja membretada, sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello, de acuerdo con el formato **ANEXO A** establecido en las presentes bases.

3.3.- Carta Original de No Conflicto de Interés se colocará dentro del folder de copias dirigida a la Convocante, en hoja membretada, sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona autorizada para ello, de acuerdo con el formato **ANEXO I** establecido en las presentes bases.

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

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón y entregar a la contratante la documentación que acredite el inicio de citado tramite.

3.5.- Copia simple legible del documento vigente de la Opinión **positiva** respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT). Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.



3.6.- Constancia sin adeudo sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedidos por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, publicado en el diario oficial de la federación el 28 de junio de 2017. Dicho documento deberá ser del bimestre inmediato anterior a la presentación de las propuestas.

3.7.- Opinión positiva del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, el cual debe contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente; así mismo, de conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social en sesión ordinaria celebrada el 30 de septiembre de 2025, relativo a la Solicitud de autorización para aprobar la Modificación a la Regla Quinta y disposiciones transitorias de las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, así como sus Anexos I y II, publicado el 06 de octubre de 2025, el cual deberá estar generada dentro de los quince días hábiles previos a la presentación y apertura de proposiciones.

3.8.- Deberán presentar copia simple legible del comprobante de pago de compra de bases del presente procedimiento, acompañado del comprobante fiscal electrónico.

Nota: el comprobante fiscal electrónico podrá ser descargado a través de la página <https://servicios.sfapuebla.gob.mx/ComprobanteDePago>.

CONSIDERACIONES GENERALES:

Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación Legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un folder dentro del sobre 1 y las copias simples en tamaño **carta** en folder con broche baco (cada juego de copias en un folder), dentro del mismo

sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA, NI SELLADA EN ESPACIOS QUE OCUPEN LOS CÓDIGOS BIDIMENSIONALES (QR).**

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

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

4.- REQUISITOS TÉCNICOS

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

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

4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- La propuesta técnica estará integrada por la **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXO B, ANEXOS 2 y 3** así como demás cartas y documentos solicitados en el numeral 4 de las bases. Invariablemente, deberán estar impresos en **HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE** y presentarse en **original y copia simple**, indicando el número de la Licitación **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026**, dirigido a la Convocante. En caso de no cumplir con alguno de los requisitos descritos en este párrafo, la propuesta será descalificada. La falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del licitante.

4.1.2.- Aquellos documentos que formen parte de la Propuesta Técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original, con copia simple para su cotejo, copias que deberán estar **foliadas, selladas**



(para personas morales) y debidamente firmadas por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, la devolución de los originales o copias certificadas para cotejo será a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al archivo general.

4.1.3.- La **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXO B, ANEXOS 2 y 3**, deberán estar debidamente capturados en formato Word (con la información idéntica a la presentada en el documento físico) en 2 dispositivos USB, los cuales serán proporcionados por el licitante.

NOTA: Al finalizar el evento de presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, uno de los dispositivos **USB** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente.

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

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

4.3.- **TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:** La entrega de los bienes adjudicados se realizará a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2026 conforme a lo siguiente:

La primera entrega de los insumos se dará a conocer a la formalización del contrato, debiendo ser entregados al día natural siguiente de la formalización del contrato en los inmuebles señalados por la Contratante en el Anexo 3, en un horario de 8:00 a 18:00 horas con previa cita de la Contratante, al teléfono 222 122 1100 ext. 1157.

Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la contratante, debiéndose entregar a las 24 horas posteriores a la recepción de la notificación vía correo

electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los insumos.

4.4.- **PERIODO DE GARANTÍA:** Durante la vigencia del contrato (para las entregas); los insumos deberán contar con un periodo mínimo de 5 días naturales a partir de su entrega en los lugares indicados por la contratante, tratándose de alimentos perecederos, no perecederos y cárnicos.

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

4.6.- **REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA:** Se deberán anexar a la Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre, además del **ANEXO B** y la carátula del **ANEXO B**, lo siguiente:

4.6.1.- Los licitantes deberán indicar conforme al **Anexo 2**, la marca y/o nombre del distribuidor o productor, presentación, periodo de caducidad, y país de procedencia de los bienes ofertados. En caso de que no aplique presentación, deberá indicar NO APLICA. Los bienes ofertados deberán coincidir con el Certificado Tipo Inspección Federal (TIF) (aplica para carnes rojas, embutidos y pollo). (Aplica para los siguientes consecutivos: 713, 714, 715, 718, 720, 721, 722, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 751, 752, 753, 754, 755, 757, 758, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 782, 783, 784, 785, 788, 789, 795, 796, 797, 798, 810, 811, 813, 814, 816, 817, 824, 826, 827, 828, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 892, 893, 895, 897, 898, 902, 906, 907, 909, 910, 911, 912, 913, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 923 y 924, descritos en el Anexo 2).

4.6.1.1.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica el Anexo 3, referenciado en el presente procedimiento, el cual deberá estar debidamente firmado por la persona autorizada para ello.

4.6.2.- Los licitantes deberán presentar listado del personal en formato libre en donde indique, nombre completo, edad, genero, experiencia, de acuerdo a lo siguiente:

a) Dos Supervisores Operativos; con experiencia mínima de 1 año en puestos administrativo-contable, presentando copia simple legible por ambos lados de su identificación oficial vigente.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

b) Dos choferes con experiencia mínima de 1 año en el traslado de insumos iguales o similares a los requeridos, presentando copia simple legible por ambos lados de su Licencia de conducir estatal y/o Licencia Federal Categoría B vigente.

4.6.3.- Los licitantes deberán presentar currículum en hoja membretada, debidamente firmado por la persona autorizada para ello y sellado, en el que indique su experiencia mínima de 1 año en la venta y comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, de acuerdo con el **Anexo B1**.

4.6.4.- Los licitantes deberán presentar una relación en formato libre de al menos tres (3) ventas o comercializaciones de bienes iguales o similares en características a los solicitados en el presente procedimiento de adquisición, efectuados durante los últimos tres (3) años, a clientes distintos. Dicha relación deberá incluir por cada venta o comercialización: Nombre del cliente, domicilio, teléfono de contacto, monto y descripción del bien, así como indicar a qué sector fue destinado (público o privado).

Como soporte documental, se deberá presentar copia simple legible de los contratos debidamente formalizados y/o facturas expedidas a nombre del licitante, correspondiente a la venta o comercialización previamente enlistadas. Cada documento deberá contener de manera visible: importe total, fecha de expedición y/o periodo de adquisición de los bienes.

4.6.5.- Los licitantes deberán presentar escrito libre en hoja membretada, debidamente firmado por la persona autorizada para ello y sellado, donde indique un correo electrónico y número telefónico para cualquier aclaración, con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

4.6.6.- Los licitantes deberán presentar en la propuesta técnica copia simple legible de los siguientes documentos:

a) Aviso de funcionamiento de responsable Sanitario de acuerdo al giro requerido, expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente.

b) Certificado Tipo Inspección Federal (TIF) a nombre del fabricante o distribuidor, con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos. (Aplica para carnes rojas, embutidos y pollo) (Aplica para los siguientes consecutivos: 713, 714, 715, 718, 720, 721, 722, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 751, 752, 753, 754, 755, 757, 758, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 782, 783, 784, 785, 788, 789, 795, 796, 797, 798, 810, 811,

813, 814, 816, 817, 824, 826, 827, 828, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 892, 893, 895, 897, 898, 902, 906, 907, 909, 910, 911, 912, 913, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 923 y 924 descritos en el Anexo 2).

c) Certificado vigente del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos, NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO 22000:2018, expedido por un organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A. C. (E.M.A.) en Sistemas de gestión de Inocuidad de los Alimentos con al menos el siguiente alcance: Preparación y servicio de Alimentos para consumo humano para Instituciones Públicas y Privadas, debiendo presentar copia simple legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador.

4.6.7.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de la Inspección Sanitaria de sus instalaciones, ubicadas en la Ciudad de Puebla, así como del equipo de transporte, equipo de refrigeración y, en su caso, cámara de refrigeración, a nombre del licitante. Dicha inspección deberá haberse realizado con base en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, acreditando el cumplimiento del 100% de lo establecido en dicha Norma. Asimismo, la inspección deberá haberse practicado dentro de los seis meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, y haber sido realizada por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación).

4.6.8.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmado por la persona autorizada para ello y sellado, donde se comprometa, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los insumos en el plazo y lugares señalados por la Contratante conforme al Anexo 3.

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



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

- c)** A garantizar los insumos durante la vigencia del contrato (para las entregas) y los insumos por un periodo mínimo de 5 días naturales, para los insumos alimenticios perecederos, no perecederos y cárnicos a partir de su entrega en los lugares indicados por la Contratante.
- d)** A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.
- e)** A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.
- f)** A contar con el equipo, personal y transporte necesario para la entrega de los insumos en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.
- g)** A no subcontratar la entrega de bienes solicitados por la contratante.
- h)** A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.
- i)** A garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación del producto considerando que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).
- j)** A que todos los productos que se entreguen estarán en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daños a la salud.
- k)** A que todos los insumos frescos considerados de fácil descomposición, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, serán inspeccionadas antes de introducirlos al establecimiento, por el personal designado por la contratante de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, de conformidad a lo establecido en la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H.
- l)** A designar a la persona que será el enlace con la Contratante y del cual deberá proporcionar correo electrónico, número fijo y de celular, a la formalización del contrato.
- m)** A ser el único responsable de los daños parciales o totales que su personal, los equipos o materiales, empleados por este, cauce a los insumos propiedad de la contratante.
- n)** A resolver cualquier imprevisto que se presente al momento de llevar a cabo la entrega de los insumos.
- ñ)** A que los productos serán transportados en vehículo cerrado, contar con refrigerador, termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observable a simple vista).
- o)** A contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los bienes, mismos que deberán portar uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubrebocas, careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin joyas.
- p)** A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de identificación con fotografía y nombre visible.
- q)** A dar respuesta en un término de 8 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante.
- r)** A aceptar la devolución de aquellos productos suministrados cuando se encuentren en los siguientes supuestos:
- Que no cumplan con las especificaciones técnicas y características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 2.
 - Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.
 - Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
 - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
 - Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 24 horas de anticipación.
- s)** A que la transportación, alimentación y viáticos en general del personal, derivado de la entrega de los insumos será sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.
- t)** A aceptar que, en caso de no retirar los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruirlos o



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

desecharlos, y en consecuencia no serán pagados por la misma.

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

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

w) A cubrir los gastos médicos necesarios de los consumidores que se generen, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

4.6.9.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde manifiesten que los bienes cumplen y se apegan a las siguientes Normas:

a) NOM-247-SSA1-2008 Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de Prueba. Aplica para los consecutivos: 305, 636. Anexo 2.

b) NMX-F-303-SCFI-2011 Industria Azucarera o Alcoholera- determinación de la Granulometría en Muestras de Azúcares Cristalizados. Aplica para los consecutivos: 61, 62, 63, 64, 66, 69, 70, 71. Anexo 2.

c) NMX-F-109-SCFI-2014 Alimentos - aceite de oliva-especificaciones. Aplica para consecutivo 4. Anexo 2.

d) NOM-187-SSA1/SCF1-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. Aplica para los consecutivos: 38, 39, 40, 445, 672, 673, 674, 675, 676, 677. Anexo 2.

e) NMX-F-014-SCFI-2012 Alimentos-Aceite Comestible Puro de Coco-especificaciones. Aplica para consecutivo 3.

f) NMX-F-248-1975 Método de prueba para la determinación de microorganismos en especias y condimentos, incluyendo la canela. Aplica para los consecutivos: 137, 138. Anexo 2.

g) NMX-FF-107-1-SCFI-2014 Productos alimenticios-chile secos enteros. Especificaciones y métodos de prueba. Aplica para los consecutivos: 183, 184, 185, 187, 188, 189, 191, 192. Anexo 2.

h) NMX-FF-025-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-chile fresco. Aplica para los consecutivos: 190, 193. Anexo 2.

i) NMX-FF-108-SCFI-2007 Productos alimenticios-chile chipotle o chipotle. Especificaciones y métodos de prueba. Aplica para consecutivo: 186. Anexo 2.

j) NOM-185-SSA1-2002 Productos y Servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias. Aplica para los consecutivos: 778, 779, 780. Anexo 2.

k) NMX-FF-115-SCFI-2010 Productos agrícolas destinados para consumo humano-flor (cáliz) de Jamaica. Especificaciones y métodos de prueba. Aplica para consecutivo 286. Anexo 2.

l) NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol. Especificaciones y métodos de prueba. Aplica para los consecutivos: 308, 309. Anexo 2.

m) NOM-004-SAG/GAN-2018 Producción de miel y especificaciones. Aplica para consecutivo: 467. Anexo 2.

n) NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-nuez pecana. Sin Cascara-Especificaciones y Métodos de Prueba. Aplica para consecutivos: 484, 485. Anexo 2.

ñ) NOM-147-SSA1-1996, Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Aplica para consecutivos: 634, 635. Anexo 2.

o) NMX-F-001-1982 Alimentos-especias y condimentos-pimentón. Aplica para consecutivo: 566. Anexo 2.

p) NMX-F-596-SCFI-2016 Piloncillo 100% de jugo de caña de azúcar. Aplica para consecutivo: 540. Anexo 2.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

q) NMX-F-445-1983 Alimentos especias y condimentos, pimienta negra y pimienta blanca. Aplica para consecutivos: 541, 542, 543, 544. Anexo 2.

r) NOM-251-SSA1-2009 Bienes y servicios. Productos de la carne. Carne molida y carne molida moldeada. Envasadas. Especificaciones sanitarias. Aplica para los consecutivos: 752, 830, 832, 833. Anexo 2.

s) NOM-213-SSA1-2018 Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Aplica para los consecutivos 795, 796, 797, 798, 846, 898, 899, 900, 901, 902, 903. Anexo2.

t) NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Aplica para los consecutivos: 864, 870, 878, 879, 885, 886. Anexo 2.

4.6.10.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

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

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

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

II. La obligación de no usar la información confidencial para beneficio propio o de terceras personas, debiendo el adjudicado utilizarla exclusivamente con el propósito de cumplir con la adquisición encomendada, y

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

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

4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

La Propuesta Técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre de la siguiente manera:

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

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

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

d) Cada uno de los documentos que integren la Propuesta Técnica deberán estar **debidamente foliados, sellados (obligatorio para personas morales) y con rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del licitante o de su representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme al poder notarial, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

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

f) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán estar debidamente sellados y foliados, si carecen de ello, no será responsabilidad de la Convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

5.-REQUISITOS ECONÓMICOS

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

5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- LA PROPUESTA ECONÓMICA ANEXO C, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en fólder tamaño carta con broche para archivo, estar impresos en **HOJA MEMBRETADA ORIGINAL DEL LICITANTE**, dirigida a la Convocante, indicando el número de la presente Licitación **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026**, debiendo contener **folio, sello (para personas morales) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del licitante o de su representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme al poder notarial. La falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del licitante. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

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

NOTA: Al finalizar el evento de apertura de propuestas económicas uno de los dispositivos **USB** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

5.1.1.1.- Los licitantes que oferten los bienes correspondientes a este procedimiento, deberán incluir los impuestos de conformidad con el artículo 2o. de la Ley de Impuestos Especial Sobre Producción y Servicios (IEPS), tasa del 8% en sus propuestas, para los consecutivos: 82, 83, 84, 85, 86, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 356, 357, 358, 363, 373, 374, 578,

579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 598.

Artículo 2o.- Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes:

a) Alimentos no básicos que se listan a continuación, con una densidad calórica de 275 kilocalorías o mayor por cada 100 gramos 8%

1. Jarabes, naturales.

2. Pulpas de concentrados.

5.1.1.2 Los licitantes que oferten los bienes correspondientes a este procedimiento deberán grabarlos a tasa del 16% en sus propuestas para los consecutivos: 78, 82, 83, 84, 85, 86, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 273, 274, 275, 276, 277, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 373, 374, 451, 567, 568, 569, 576, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 598, de conformidad con el artículo 1º de la Ley de Impuestos al Valor Agregado.

Artículo 1o.- Están obligadas al pago del impuesto al valor agregado establecido en esta Ley, las personas físicas y las morales que, en territorio nacional, realicen los actos o actividades siguientes:

El impuesto se calculará aplicando a los valores que señala esta Ley, la tasa del 16%. El impuesto al valor agregado en ningún caso se considerará que forma parte de dichos valores.

5.1.1.3 Los licitantes que oferten los bienes correspondientes a este procedimiento deberán gravarlos a tasa 0% en sus propuestas, para los consecutivos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 80, 81, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 155, 156, 157, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 226, 227, 228, 229,



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 247, 248,
249, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260,
261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271,
272, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287,
288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298,
299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309,
310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320,
321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331,
332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342,
343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353,
354, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 375, 376,
377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387,
388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398,
399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409,
410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420,
421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431,
432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442,
445, 447, 448, 449, 450, 452, 453, 454, 455, 456, 468,
469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479,
480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490,
491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501,
502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512,
513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523,
524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534,
535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545,
546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556,
557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 570,
571, 572, 573, 574, 575, 577, 594, 595, 596, 597, 599,
600 al 924, de conformidad con el artículo 2º.-A de la
Ley de Impuestos al Valor Agregado 2022.

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

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

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

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

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

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos no estén sin información, que no contengan virus, que contengan el nombre del licitante, número de

licitación y la mención de “Propuesta Económica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada en formato Excel, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse, ni que contengan virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 13 de estas bases. (No incluir imágenes).

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

5.1.8.- Copia simple legible de la declaración anual 2025, en la que se advierta que tienen ingresos y las últimas dos declaraciones provisionales del 2026 (ISR e IVA), con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y comprobante de pago (anual y provisionales).

6.- ASPECTOS INFORMATIVOS

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

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

7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

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

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

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

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

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



7.2.1.- Para el caso de las **Pólizas de Fianza**, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración.**

En todos los casos será por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del presupuesto máximo autorizado sin incluir el IVA.

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

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

b) Si el (los) licitante(s) al (los) que se le(s) adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo de conformidad con los plazos establecidos en estas bases; esto último en relación con el Artículo 105 de la Ley.

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

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

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

7.6.- Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será devuelta una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la Contratante.

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

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

La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará previa solicitud por escrito de los mismos, en un **periodo máximo de seis meses**

posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el Archivo General.

EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas en horario y días señalados en el **PUNTO 3** del calendario establecido al inicio de las presentes bases, mismas que **invariablemente** deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato **WORD**), a través de los correos electrónicos que a continuación se señalan (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda "**PREGUNTAS GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 (NOMBRE DEL LICITANTE)**") debiendo enviar de forma legible escaneado el comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx
jorge.sanchezgu@puebla.gob.mx

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

8.2.- Lo anterior, con el fin de que la Convocante y la Contratante se encuentren en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma en el evento de Junta de Aclaraciones. En caso de no enviarlas a los correos antes mencionados, en el formato correspondiente, y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO LAS CONSIDERARÁ PARA EL EVENTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.**

8.3.- Las preguntas serán aceptadas únicamente a través de los correos electrónicos antes mencionados y dentro de la hora prevista. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico, legal y económico previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

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



8.5.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos participantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases.

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. – Se realizará conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 4**, del calendario establecido al inicio de estas bases.

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

9.2.1.- En caso de que alguna de las respuestas emitidas no haya sido precisada con claridad, los licitantes podrán solicitar clarificar la respuesta, tomando en cuenta que, únicamente podrán hacerlo sobre las respuestas relacionadas con alguna de sus preguntas previamente realizadas en los términos señalados en el **PUNTO 8** de las bases. Los licitantes no podrán repreguntar por respuestas de preguntas realizadas por otros participantes; de no tomarse en cuenta lo anterior la Contratante y Convocante no se manifestarán al respecto.

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

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

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

La falta de alguna pregunta no invalidará el contenido y efecto del acta.

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

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

10.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. - Se realizará conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 5** del calendario establecido al inicio de estas bases. El **registro** se llevará a cabo **20 minutos antes de esa hora.**

Tomando como base la hora que marca el reloj del recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo a la hora señalada en el **PUNTO 5**, no permitiéndose el ingreso a documentación o licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento solo podrá ingresar una persona por licitante o su representante debidamente acreditado.

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

DESARROLLO DEL EVENTO:

10.3.- Declaración oficial del evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas por parte del Representante de la Convocante.

10.4.- Presentación de los representantes de la Convocante, el Órgano Interno de Control y representantes de la Contratante.

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

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

10.7.- Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias



simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el **PUNTO 3** de las presentes bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto o permanecer hasta la conclusión del evento.

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

10.9.- La **CARÁTULA DEL ANEXO B** será rubricada por los asistentes.

10.10.- Se levantará acta circunstanciada del evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos licitantes que no se encuentren presentes o hubiesen omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los **PUNTOS 3** y **4** de las presentes bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas de los licitantes aceptados.

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

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

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

11.- EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICA.

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

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

Página 17 de 116

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

11.2.- La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando:

- Todo lo solicitado en estas bases.
- Cartas, Anexos, etc. y
- Demás requisitos que se establezcan en la Junta de Aclaraciones.

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. – Se llevará a cabo conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 6** del calendario establecido de estas bases.

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

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

12.4.- Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de un mes posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerada como cancelada y resguardada en el Archivo General. Una vez firmada el acta correspondiente a esta Comunicación de Evaluación Técnica, por los asistentes en el entendido que la falta de alguna firma no invalidará el acta se procederá con:

13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

DESARROLLO DEL EVENTO:

13.1.- Declaración oficial del evento de Apertura de Propuestas Económicas por el Representante de la Convocante.

13.2.- Se pasará lista de asistencia de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

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

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

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

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

13.7.- Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la Convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de diferencias entre lo plasmado en papel físico (firmado por la persona autorizada para ello) y lo presentado en medio digital, invariablemente prevalecerá lo plasmado en papel físico.

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

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

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

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

NOTA Al finalizar el evento de apertura de propuestas económicas uno de los dispositivos **USB** será devuelto

a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

14.- FALLO.

14.1.- La Convocante, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 88 y 90 de la Ley, comunicará vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G** y/o el asentado en los listados de asistencia a los diversos eventos que conforman la presente licitación), el acta de fallo a los licitantes participantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse técnicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 7** del calendario establecido al inicio de estas bases **Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES AL MISMO.**

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

15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES

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

15.1.- Por no estar presentes al iniciar el evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas.

15.1.1.- Por no presentar fuera del sobre respectivo la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, conforme a lo establecido en el apartado 2.5 de las bases.**

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

15.3.- Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas (**obligatorio para personas morales**), rubricadas y en la última hoja el nombre y firma del representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme a poder notarial.

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

15.5.- Si no presenta la garantía solicitada en el **PUNTO 7** de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía de seriedad de propuestas sea



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

inferior al 10% (diez por ciento) del monto total de la oferta sin incluir el I.V.A. (según sea el caso), o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada.

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

15.7.- Si no presenta original y copia de la propuesta o si esta última estuviera incompleta.

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

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

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

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

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

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

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

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

considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

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

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

15.18.- Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones.

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

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

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

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

15.23.- Por no indicar y adjuntar en su propuesta técnica lo solicitado en los **PUNTOS 4.6.1 y 4.6.1.1** de las presentes bases.

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

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

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

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

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

16.1.- El criterio de adjudicación será en favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y que oferte la suma más baja de los precios unitarios, conforme al Anexo C, siendo el monto mínimo de contratación el presupuesto autorizado para la misma y el monto máximo quedará sujeto a la disponibilidad y necesidad de la Contratante.

16.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el bien a



aquel licitante que, siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el Registro Federal de Contribuyentes para los efectos fiscales.

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

16.4.- El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la Contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.

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

La presente licitación o alguna de sus partidas podrá declararse desierta y/o cancelada en los siguientes casos:

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

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

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

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

17.5.- Por caso fortuito o fuerza mayor, o bien, existan circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de los bienes o de esta licitación de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

17.6.- Por restricciones presupuestales de la Contratante.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y VICIOS OCULTOS.

18.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el licitante adjudicado garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización en caso de vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del Gobierno del Estado de Puebla.

Para el caso de las pólizas de fianza, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla** a través de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, conforme al **ANEXO E**.

En todos los casos será por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA**.

Esta garantía deberá presentarse al área Contratante, para cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes, calidad y vicios ocultos.

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

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

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

19.- CONTRATOS.

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



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

- a) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.
- b) Acta constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento, en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su acta constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.
- c) Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.
- d) Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.
- e) Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a su nombre, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.
- f) Constancia de Inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.
- g) Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con Código QR verificable.
- h) Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas y Administración del Estado de Puebla, vigente y con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- i) Documento vigente en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT). Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

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

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

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

19.2.- En caso de no presentarse a la formalización del contrato, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el **PUNTO 19.1** dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta; ante ello, la contratación podrá efectuarse con el licitante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación, siempre que la diferencia en precio con respecto a la propuesta que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al monto autorizado (Artículo 105 párrafo segundo de la Ley).

19.3.- El **Administrador del Contrato**, será el responsable de desempeñar lo establecido en el Contrato y tramitar a petición del verificador, las acciones necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

El Administrador del contrato, podrá solicitar a la autoridad competente la suspensión o cancelación del registro del licitante adjudicado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla y que ésta conforme a derecho lo inhabilite temporalmente para participar en procedimientos de adjudicación o celebrar contratos regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los casos de incumplimiento de las obligaciones contractuales y que, como consecuencia, causen daños o perjuicios graves a la Dependencia o Entidad de que se trate; así como aquellos que entreguen bienes o presten servicios con especificaciones distintas de las convenidas, de conformidad con el Artículo 136 de la Ley en la materia.

El **Verificador del Contrato**, será el responsable de recibir los bienes y deberá supervisar que la entrega de los mismos se haya realizado en tiempo y forma de conformidad con las especificaciones técnicas estipuladas, solicitar al licitante adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, notificar de cualquier inconsistencia al administrador, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

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

19.4.- Con fundamento en el Artículo 80 fracción XXIV, la indicación de que el licitante que no firme el contrato



por causas imputables al mismo será sancionado en términos del Artículo 136 de la Ley.

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

20.- TRANSPORTACIÓN.

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

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

20.3.- Cualquier bien y/o alguna de sus partes que resulte con daño, por defectos de transporte, será devuelto(a) al Proveedor y deberá ser sustituido(a) a satisfacción de la Contratante.

21.- LUGAR DE ENTREGA.

21.1.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES. – Los lugares donde se realizará la entrega de los insumos, será en los inmuebles referidos por la Contratante en el Anexo 3.

21.2.- La entrega de los bienes deberá ser notificada a la Convocante mediante el formato identificado como **"ANEXO H"** al correo electrónico **fatima.ortiz@puebla.gob.mx**, con una anticipación mínima de 24 horas. de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

Teléfono para notificación: **(222) 2 29 70 00 ext. 7124.**

22.- DEVOLUCIONES.

22.1.- La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un término no mayor a **3 días naturales** a

partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

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

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

23.1.- Cuando los licitantes no sostengan sus propuestas o se retiren de la licitación, después del acto de Apertura de Propuestas Técnicas.

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

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

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

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

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

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

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

La Contratante podrá rescindir el contrato haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar, de conformidad con el Artículo 122 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal.

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.



24.- PAGO.

24.1.- El proveedor deberá ingresar su factura con la Contratante cubriendo los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será responsabilidad del proveedor, los inconvenientes que para su cobro representen.

La factura deberá ser expedida de acuerdo con lo siguiente:

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

24.2.- La Contratante no cubrirá factura de bienes que no estén entregados en su totalidad, además no liberará el pago de la factura correspondiente si ésta no cuentan con toda la documentación que ampare la total entrega de los bienes.

24.3.- Los pagos se realizarán en exhibiciones mensuales a los 30 días naturales posteriores a la presentación de las facturas, mismas que deberán venir debidamente requisitadas, así como de los bienes recibidos a entera satisfacción de la Contratante.

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

24.5.- El licitante adjudicado deberá considerar en su factura la retención del 5 al millar, conforme al artículo 36 fracción V de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla 2026.

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

25.- ASPECTOS VARIOS.

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

25.2.- Una vez iniciado el evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento de cualquier índole.

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

25.3.- Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad

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

26.- INCONFORMIDADES.

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

27.- AVISO DE PRIVACIDAD

27.1.- De conformidad con los artículos 23 y 26 párrafo segundo de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de sujetos Obligados; artículos 34, 36 y 37 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos obligados del Estado de Puebla, se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales que correspondan, evitando su alteración, pérdida, transmisión o acceso no autorizado; al respecto, toda persona interesada podrá consultar el aviso de privacidad en la dirección electrónica: https://transparencia.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/BASE_DE_DATOS_DE_LOS_PROCEDIMIENTOS_DE_ADQUISICIONES,_ARRENDAMIENTOS_Y_SERVICIOS_DE_LA_ADMINISTRACION_PUBLICA_ESTATAL.pdf

A T E N T A M E N T E
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 24 DE JUNIO DE 2026

C. OMAR MORALES BARRANCO
DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y
SERVICIOS

MJBG/JLSG/FMOM



ANEXO A

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal/apoderado legal/administrador único de (**RAZÓN SOCIAL**) declaro bajo protesta de decir verdad que:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

Notas:

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos. Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CARÁTULA DEL ANEXO B
(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)
RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE:				
DIRIGIDA A:				SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL				GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
				ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
1	1	1	GRUPO	ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO.

ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
LUGAR Y FECHA

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA



ANEXO B

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

PROPUESTA TÉCNICA

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

NOMBRE DEL LICITANTE:			
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA
1			
DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES			
TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:			
PERIODO DE GARANTÍA:			
LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES:			

**ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

NOTAS:

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



ANEXO B1

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

INDICACIONES: Todos los campos del presente anexo se deberán llenar sin excepción alguna.

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

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

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

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

**ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

Notas:

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos. Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

ANEXO C

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

PROPUESTA ECONÓMICA

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Nombre del Licitante:					
Licitación Pública:					
Presupuesto:		Presupuesto mínimo: \$7,233,600	Presupuesto máximo: \$18,084,000.00		
No. de Partida	Unidad de Medida	Descripción General	Conforme al Anexo 2		Precio Unitario
			Consecutivo	Descripción	
1	GRUPO	ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO.	1	Abrillantador para frutas y pan en gel, cubeta de 5 kg	
			2	Aceite de ajonjolí extra virgen, botella con 250 ml con tolerancia de +/- 10%	
			3	Aceite de coco presentación de bote con 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma NMX-F-014-SCFI-2012	
			4	Aceite de oliva extra virgen, botella con 1 litro con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma NMX-F-109-2014	
			5	Aceite especial para palomitas sabor mantequilla, presentación galón de 20 litros	
			6	Aceite especial para palomitas sabor mantequilla, presentación: porrón de 15 litros	
			7	Aceite extra virgen de trufa blanca, presentación de 250 ml, con tolerancia de +/-10%	
			8	Aceite vegetal, botella con 1 litro con tolerancia del +/-10%	
			9	Aceite vegetal, presentación de 20 litros, con tolerancia de +/-10%	
			10	Aceituna negra sin hueso y sin relleno lata con 350 gr tolerancia de +/-10%	
			11	Aceituna negra sin hueso y sin relleno, frasco con 170 gr con tolerancia de +/-10%	
			12	Aceituna negra sin hueso, sin relleno y rebanadas, bote con 3.05 kg y masa drenada: 1.56 kg con tolerancia de +/-10%	
			13	Aceituna verde sin hueso y sin relleno, lata con 350 gr con tolerancia de +/-10%	
			14	Acelga amarilla, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
			15	Acelga roja, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
			16	Acelga, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
			17	Achiote en pasta, caja con 110 gr con tolerancia de +/-10%	
			18	Achiote en pasta, caja de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
			19	Aderezo para nachos, botella con 750 gr con tolerancia de +/-10%	
			20	Aderezo tipo cesar, botella con 710 ml con tolerancia de +/-10%	
			21	Aderezo tipo italiana, botella con 710 ml con tolerancia de +/-10%	
			22	Aderezo tipo mil islas, botella con 710 ml con tolerancia de +/-10%	
			23	Aderezo tipo mostaza con miel, botella con 710 ml con tolerancia de +/-10%	
			24	Aderezo tipo ranch, botella con 710 ml con tolerancia de +/-10%	
			25	Aguacate hass de 2da, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, cascara color verde negruzco, pulpa de verde en el interior atractivo y bien presentado, sabor: característico cremoso, olor: característico de la variedad, tacto: piel granulosa y fuerte pero flexible, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
			26	Aguacate hass, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, cascara color verde negruzco, pulpa de verde en el interior atractivo y bien presentado, sabor: característico cremoso, olor: característico de la variedad, tacto: piel granulosa y fuerte pero flexible, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
			27	Ajo en polvo, presentación bolsa de 1 kg.	
			28	Ajo limpio, libre de magulladuras y daños fisiológicos, color blanco amarillento, atractivo y bien presentado, sabor: característico suave, picante, olor: característico de la variedad, tacto: superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
			29	Ajonjolí blanco, bolsa con un kilogramo primera calidad, con tolerancia de +/-10%	
			30	Ajonjolí negro, bolsa con un kilogramo primera calidad, con tolerancia de +/-10%	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

31	Alaches, aspecto: tallo tierno, libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas pequeñas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie. Presentación en bolsa de 1 kg	
32	Albahaca, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
33	Alcachofa baby, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde brillante de tallo color verde atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
34	Alcaparra en salmuera, frasco con 220 gr y masa drenada de 140 gr con tolerancia de +/-10%	
35	Alga marina deshidratada para sushi, bolsa con 10pz con tolerancia de +/-10%	
36	Alga marina tostada para sushi, bolsa con 10pz con tolerancia de +/-10%	
37	Alimento en polvo fortificado para preparar bebida sabor a chocolate 2 kgs tolerancia de +/-10%	
38	Almendra en polvo, bolsa con 1 kg o a granel, de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir con la norma NOM-187-SSA1-SCF-2002-247-SSA1-2008	
39	Almendra entera, tostada y sin sal, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma NOM-187-SSA1-SCF-2002-247-SSA1-2008	
40	Almendra fileteada o entera bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir con la norma NOM-187-SSA1-SCF-2002-247-SSA1-2008	
41	Alubia, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir con la norma NOM-043-SSA2-2012	
42	Anchoas en aceite, presentación en lata de 48 gr	
43	Anís de estrella, presentación bolsa de 1 kilogramo	
44	Antioxidante para alimentos, botella con 1 l. Con tolerancia de +/-10%	
45	Apio, hojas sin indicios de plaga de color verde oscuro, tallo blanco amarillento, libre de magulladuras y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico fibroso y crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: firme y fuerte pero frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
46	Arándano deshidratado, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
47	Arroz arborio, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%	
48	Arroz para sushi, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
49	Arroz salvaje y arroz blanco, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%,	
50	Arroz súper extra grueso, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
51	Arugula, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas pequeñas de color verde, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie suave, sin tallo, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 500 gr.	
52	Ate de membrillo, en presentación 400 gramos de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
53	Ate de membrillo, en presentación en lata de 700 gr, de primera calidad con tolerancia de +/-10%,	
54	Atún en aceite, lata con 140 gr a 295 gr con tolerancia de +/-10%	
55	Atún en agua, lata de 1.88 kg con tolerancia de +/-10%	
56	Atún en agua, lata con 140 gr a 295 con tolerancia de +/-10%	
57	Avellana entera sin cascara, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
58	Avena cruda, bolsa con 1 kg o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10%	
59	Avena instantánea, bolsa con 360 gr, primera calidad con tolerancia de +/-10%	
60	Azafrán puro, frasco con 2gr con tolerancia de +/-10%	
61	Azúcar estándar, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma: NMX-F-303-SCFI-2011	
62	Azúcar estándar, presentación de 25 kg con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma: NMX-F-303-SCFI-2011	
63	Azúcar estándar, presentación de 50 kg con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma: NMX-F-303-SCFI-2011	
64	Azúcar glass en polvo, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma: NMX-F-303-SCFI-2011	
65	Azúcar mascabado olor, el característico del azúcar, sin presentar olor a humedad, fumigantes u otros olores extraños. Sabor, dulce característico, sin otros sabores extraños. Aspecto físico: cristales tolerancia de +/-10%	
66	Azúcar mascabado, bolsa con 2kg con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma: NMX-f-303-scfi-2011	
67	Azúcar mascabado, individual caja con 1000 sobres de 4 gramos cada uno con tolerancia de +/- 10%	
68	Azúcar refinada bolsa de 1 kg con tolerancia de +/- 10%	
69	Azúcar refinada individual caja con 2000 sobres de 4gr cada uno con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
70	Azúcar refinada individual, caja con 1000 sobres de 4g cada uno, deberá cumplir con la NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
71	Azúcar refinada, presentación de 50kg con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	
72	Baby Arugula, orgánica, presentación en paquete de 0.250 grs.	
73	Baby arugula, orgánica, presentación en paquete de 0.450 grs.	
74	Bacalao noruego en lonja, presentación en kilogramo.	
75	Barquillos de galleta para helados y nieves, presentación caja de 125 gr con 10 piezas, tolerancia del +/- 10%	
76	Barritas energéticas mini snack. Composición: chocolate con leche combinado con amaranto sin azúcar. Presentación: caja con 24 piezas de 15 gr cada barrita, con tolerancia del +/-10%	
77	Base blanca para repostería tipo whip topping, en presentación de 1 lt, con tolerancia de +/- 10%	
78	Base neutra base frappe bolsa con 1.36kg tolerancia de +/-10%	
79	Base para helado grasa tipo butírica mezclaya, presentación de 20 litros con tolerancia de +/-10%	
80	Base para helado grasa vegetal tipo eigsamix, presentación de 20 litros con tolerancia de +/-10%	
81	Base para helado grasa vegetal, presentación de 20 litros con tolerancia de +/-10%	
82	Bebida con pulpa de mango, manzana, guayaba, uva presentación en tetrapak 500ml caja con 24 piezas	
83	Bebida sabor kiwi con fresa lata de 446 ml caja con 24 piezas	
84	Bebida sabor mango lata de 446 ml caja con 24 piezas	
85	Bebida sabor sandía lata de 446 ml caja con 24 piezas	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

86	Bebida sabor te verde lata de 446 ml caja con 24 piezas	
87	Berenjena, aspecto: piel color morado intenso, carne de color blanco, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra,, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
88	Berro, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro, sabor: fresco de textura suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, tallo firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre. Presentación bolsa en 1 kg	
89	Betabel arcoiris, aspecto: piel colores variados, carne colores variados, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra,, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
90	Betabel, aspecto: piel color morado-marrón, carne color morado intenso, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
91	Bicarbonato de sodio para cocina, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
92	Blister de mayonesa (caja de 200 piezas de 8 gr cada uno).	
93	Blister de mermelada / variedad de sabores (caja de 105 piezas de 20 gr cada uno).	
94	Blister de miel (caja de 120 piezas de 20 gr cada uno).	
95	Blister de miel (caja de 72 piezas de 20 gr cada uno).	
96	Blister de mostaza (caja de 200 piezas de 5 gr cada uno).	
97	Blister de salsa tipo cátsup (caja con 200 piezas de 9 gr cada uno)	
98	Blueberry, deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser cónica o redondeada con una piel aterciopelada, libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura: suave pero firme color: rojo, atractiva y bien presentado, olor: pulpa es muy aromática, sabor: agrídulce. Libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de domo 160 a 170 gr	
99	Blueberry, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C, deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, con el pedúnculo recortado. Frutas sanas y enteras tanto externa como internamente, sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel tersa. Sin señales de marchitamiento ni deshidratación. Libre de humedad y sin picadura de insecto. Con aroma y sabor típicos de la variedad. Pulpa jugosa y aromática de sabor agrídulce, presentación de una bolsa de 1 kg	
100	Botella de té negro y durazno de 600 ml paquete de 6 piezas tipo fuze tea	
101	Botella de té negro y frutos rojos de 600 ml paquete de 6 piezas tipo fuze tea	
102	Botella de té negro y limón de 600 ml paquete de 6 piezas tipo fuze tea	
103	Botella de té verde y limón de 600 ml paquete de 6 piezas tipo fuze tea	
104	Brillo para frutas y postres, presentación en cubeta de 5 kg, con tolerancia de +/- 10%	
105	Brócoli, aspecto: color verde oscuro intenso, tallo color verde claro-amarillento, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico intenso, olor: característico de la variedad tacto: firme, duro y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
106	Brotos de betabel, aspecto: puntas color moradas base tonalidades verdes, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme. Presentación Domo de 50 gr.	
107	Brotos de cilantro, aspecto: puntas color verde base tonalidades blanquizas, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme. Presentación bolsa en 1 kg	
108	Cabeza de ajo, libre de magulladuras y daños fisiológicos, color blanco amarillento, atractivo y bien presentado, sabor: característico suave, picante, olor: característico de la variedad, tacto: superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
109	Cacahuate crudo, sin sal, sin cascara bolsa de 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
110	Café americano molido, presentación de bolsa con 1100 gr con tolerancia de +/-10%	
111	Café americano molido, presentación 1 kg	
112	Café americano molido, presentación de bolsa con 400 gr con tolerancia de +/-10%	
113	Café con leche clásico botella de vidrio de 281 ml	
114	Café en grano tueste oscuro, bolsa de 1 kilogramo, con tolerancia de +/-10%	
115	Café soluble, presentación de frasco con 120 gr con tolerancia de +/-10%	
116	Café tostado oscuro descafeinado molido, caja con 20 bolsas de 64 gr, con tolerancia de +/-10%	
117	Café tostado obscuro en grano, bolsa de 1 kilogramo, con tolerancia de +/-10%	
118	Café tostado obscuro expresso en grano, bolsas de 500 gr, con tolerancia de +/-10%	
119	Caja cerillos con 50 piezas paquete de 10 cajas	
120	Cajeta quemada, presentación de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
121	Cajeta quemada, presentación cubeta de 5 kilos con tolerancia de +10%	
122	Cajeta quemada, presentación de botella con 660 gr con tolerancia de +/-10%	
123	Cajún, presentación de botella con 690 gr con tolerancia de +/-10%	
124	Calabacita bola, aspecto: tubular o redonda color verde claro a oscuro intenso, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: algo amargo, aunque con un ligero toque dulce olor: característico de la variedad tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
125	Calabacita italiana, aspecto: tubular o redonda color verde claro a oscuro intenso, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: algo amargo, aunque con un ligero toque dulce olor: característico de la variedad tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
126	Calabaza de castilla, aspecto: de color verde a anaranjado, y diversas formas y tamaños, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme de cascara muy gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, bolsa de 1 kg	
127	Calabaza zucchini baby, aspecto: de color verde, lisa, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme de cascara delgada, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, bolsa de 1 kg	
128	Caldo de camarón, en polvo. Presentación en bote de 1.6 kgs.	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

129	Caldo de pollo granulado, bote con 3.6kg con tolerancia de +/-10%	
130	Caldo de pollo granulado, presentación de bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
131	Caldo de pollo granulado, presentación de caja con 24 cubos de 10.5 gr c/u con tolerancia de +/-10%	
132	Calpico concentrado presentación caja tipo tetra pack de 1 litro.	
133	Camarón molido en polvo, presentación de bolsa con 1 kg primera calidad con tolerancia de +/-10%	
134	Camarón seco, presentación de bolsa con 1 kg primera calidad con tolerancia de +/-10%	
135	Camote amarillo, aspecto: piel color rojizo característico, pulpa blanquecina, densa y turgente, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico dulce, olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
136	Camote morado, aspecto: piel color rojizo característico, pulpa morada, densa y turgente, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico dulce, olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
137	Canela en raja bolsa de 500 gr o primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-248-1975	
138	Canela molida bolsa de 500 gr o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-248-1975	
139	Canela molida bote de 18 onzas	
140	Caña de azúcar, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: largo y de colores verde amarillo, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce característico, olor: característico de la variedad, tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
141	Cápsula de café, sabor intenso (lungo forte), caja con 50 cápsulas	
142	Carambola, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo claro a un amarillo dorado, pulpa color translúcida, libre de magulladuras y daños fisiológicos. Sabor: característico ácido y jugoso. Olor: característico del producto tacto: firme de piel fina comestible, libre de polvo, tierra y otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
143	Caramelo líquido, botella de 1 lt, con tolerancia de +/-10%	
144	Carbón vegetal presentación bolsa de 1 kilogramo.	
145	Carbón vegetal presentación bolsa de 2.5 kilogramos.	
146	Carne seca deshebrada de res para machaca, presentación bolsa de 250 gr	
147	Cartuchos de cargador de crema de latigo n20 paquete de 24 piezas	
148	Cebolla cambray, aspecto: piel color blanco con verde característico, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico a cebolla suave, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
149	Cebolla en polvo, presentación en bote de 555 gr	
150	Cebolla morada, aspecto: piel color morado característico, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
151	Cebolla, aspecto: piel color blanco característico, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico picante, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
152	Cebollín, aspecto: piel color verde característico, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico a cebolla suave, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
153	Cereal de arroz inflado sabor chocolate, caja con 270 gr, con tolerancia de +/- 10 %	
154	Cereal de granola y nueces, presentación de bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
155	Cereal de hojuela de maíz azucarada, caja con 270 gr, con tolerancia de +/- 10 %	
156	Cereal de hojuela de maíz sin azúcar, caja con 270 gr, con tolerancia de +/- 10 %	
157	Cereal de hojuela de maíz sin gluten, caja con 270 gr, con tolerancia de +/- 10 %	
158	Cereal de hojuelas hechas con trigo entero, maíz y salvado de trigo, presentación caja de 285 gr, con tolerancia de +/- 10 %	
159	Cereal individual, presentación en paquete que contenga 10 cajas de 25 a 30 gr por caja	
160	Cereza, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado. Sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor dulce, presentación de una bolsa de 1 kg	
161	Cerezas maraschino con tallo, bote con 2.42 kg con tolerancia de +/-10%	
162	Champiñón, aspecto: color blanquecino, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
163	Chapulín comestible, presentación bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% de acuerdo con su temporada	
164	Chayote, aspecto: piel color verde claro característico sin espinas, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivos y bien presentados. Sabor: característico olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
165	Chícharo en vaina, aspecto: vaina tierna, color verde característico, libre de daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
166	Chícharo limpio, aspecto: grano pequeño color verde característico, libre de daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
167	Chilacayote, aspecto: entre tubular y redonda color verde claro a oscuro intenso, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: algo amargo, aunque con un ligero toque dulce, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
168	Chile cascabel fresco (chile bola) aspecto: color rojo cereza redonda, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad,	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

		tacto: firme y hueco, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos, otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
169		Chile de árbol en polvo, presentación en bolsa de 1 kg, con tolerancia de +/-10%	
170		Chile en polvo con limón, bolsa con 30 sobres de 4gr con tolerancia de +/-10%	
171		Chile en polvo con limón, botella de 400 gr con tolerancia de +/-10%	
172		Chile en polvo piquín, bolsa de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
173		Chile en polvo, botella de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
174		Chile güero, aspecto: largo color amarillo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
175		Chile habanero, aspecto: color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
176		Chile jalapeño en escabeche en rodajas tipo nacho, lata con 2.8 kg con tolerancia de +/-10%	
177		Chile jalapeño enteros en escabeche, lata con 800 gr con tolerancia de +/-10%	
178		Chile jalapeño picados primera calidad con tolerancia de +/-10% en cuadros, agua, vinagre, sal yodada, cebolla, aceite vegetal y especias	
179		Chile jalapeño verde, aspecto: color verde, grueso y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
180		Chile manzano, aspecto: color amarillo redonda, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad olor: característico de la variedad, tacto: firme y hueco, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
181		Chile piquín en polvo, presentación en bolsa de 1 kg, con tolerancia de +/-10%	
182		Chile poblano, aspecto: color verde brillante, grueso y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
183		Chile seco ancho, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
184		Chile seco cascabel, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir nmx-ff-107-1-scfi-2014	
185		Chile seco chiltepin o piquín, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
186		Chile seco chipotle, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-108-SCFI-2007	
187		Chile seco costeño, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
188		Chile seco de árbol, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
189		Chile seco guajillo, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
190		Chile seco morita, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-025-SCFI-2007	
191		Chile seco mulato, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
192		Chile seco pasilla, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-107-1-SCFI-2014	
193		Chile seco serrano, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir NMX-FF-025-SCFI-2007	
194		Chile serrano rojo, aspecto: color rojo, delgado y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
195		Chile serrano verde, aspecto: color verde, delgado y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
196		Chile Tampico, aspecto: color verde, grosor medio y largo, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
197		Chiles chipotle molidos, presentación botella de 220g	
198		Chiles chipotles en adobado, lata con 1.97kg con tolerancia de +/-10%	
199		Chiles chipotles en adobo molido, lata con 220 gr con tolerancia de +/-10%	
200		Chiles chipotles en adobo, lata con 220 gr con tolerancia de +/-10%	
201		Chipotles adobados molidos, botella con 220 gr con tolerancia de +/-10%	
202		Chispa de chocolate homeable, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
203		Chispas de chocolate semi-amargo, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
204		Chocolate blanco, 30.5% solidos de cacao, para fundir o decoración. Bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
205		Chocolate en polvo granulado, bolsa con 360 gr con tolerancia de +/-10%	
206		Chocolate en polvo granulado, bolsa con 500 gramos con tolerancia de +/-10%	
207		Cilantro recio, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro, sabor: intenso característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, tallo recio, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
208		Cilantro, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro, sabor: fresco de textura suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, tallo firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
209		Ciruela americana, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado. Sin ruptura de la	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

			epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor dulce, presentación de una bolsa de 1 kg	
210			Ciruela Golden / amarilla, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado. Sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor dulce, presentación de una bolsa de 1 kg	
211			Ciruela pasa procesada sin hueso, bolsa de 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
212			Clavo de olor entero, bolsa de 500 gr o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
213			Coco rayado, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
214			Cocoa / cacao en polvo sin azúcar, semi-amargo, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
215			Cocoa / cacao tipo nips, semi-amargo, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
216			Cocxel de frutas, en presentación en lata de 800 gr, de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
217			Col de Bruselas baby, aspecto: redondo, color verde, hojas con color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra. Pieza libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación en bolsa de 400 gr a 500 gr.	
218			Col morada, aspecto: redondo por capas de hojas, color morado con tonalidades blanquizas, hojas crujientes, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra. Pieza libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.	
219			Col, aspecto: redondo por capas de hojas, color verde con tonalidades amarillas blanquizas, hojas crujientes, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.	
220			Coliflor amarilla, aspecto: redondo, color amarillo, hojas con color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra. Pieza libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación pieza	
221			Coliflor blanca, aspecto: redondo, color blanco con tonalidades blanquizas, hojas con color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra. Pieza libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación pieza	
222			Coliflor morada, aspecto: redondo, color morado, hojas con color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra. Pieza libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación pieza	
223			Coliflor verde, aspecto: redondo, color verde, hojas con color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y flexible, libre de polvo, tierra. Pieza libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación pieza	
224			Colorante comestible color amarillo huevo en presentación de botella de 30 ml. Con tolerancia de +/-10%	
225			Colorante comestible color amarillo huevo en presentación en polvo de 1 kg, con tolerancia de +/-10%	
226			Colorante comestible color negro en presentación botella en polvo de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
227			Colorante comestible color rojo grosella en polvo, en botella de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
228			Colorante comestible color uva. Presentación en botella de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
229			Colorante comestible color verde limón, presentación en botella de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
230			Colorante comestible en gel color morado, presentación en botella de 60 ml a 65 ml. Con tolerancia de +/-10%	
231			Colorante comestible en gel color rojo fresa, presentación en botella de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
232			Colorante comestible en gel color rojo, presentación en botella de 60 gr. A 65 gr. Con tolerancia de +/-10%	
233			Colorante comestible en gel color rosa, presentación en botella de 250 gr con tolerancia de +/-10%	
234			Colorante comestible en gel color uva, presentación en botella de 250 gr con tolerancia de +/-10%	
235			Colorante comestible en gel color verde limón, presentación en botella de 250 gr con tolerancia de +/-10%	
236			Colorante comestible en gel color verde, presentación en botella de 250 gr con tolerancia de +/-10%	
237			Combinado primavera (zanahoria, chicharo, papa y granos de elote), congelado, presentación en bolsa de 0.500 grs	
238			Comino entero, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-459-1984	
239			Concentrado de chicle/ d-15, en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
240			Concentrado de coco/ d-15, en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
241			Concentrado de fresa cremosa/ d-15, en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
242			Concentrado de grosella/ d-15, en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
243			Concentrado de nuez/ d-15, en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
244			Concentrado de pistache/ d-15, en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
245			Concentrado de uva/ d-15, en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
246			Concentrado de vainilla/ d-15, en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
247			Corazones de alcachofa lata de 400 gramos	
248			Corazones de lechuga orejona, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza	
249			Cous cous natural, bolsa con 250 gr con tolerancia de +/-10%	
250			Crema de avellanas con cacao, bote con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
251			Crema de coco, en presentación en tetrapak de 1 lt, de primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con las normas- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y NOM-002-SCFI-2011	
252			Crema de leche para batir, tetrapak con 980ml con tolerancia de +/-10%	
253			Crema vegetal líquida para batir base blanca sabor vainilla, tetrapak con 907gr con tolerancia de +/-10%	
254			Crema vegetal líquida para batir sabor doble chocolate, tetrapak con 907gr con tolerancia de +/-10%	
255			Crotones para ensalada sabor italiano, bolsa hermética con 907 gr con tolerancia de +/-10%	
256			Cúrcuma, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color naranja, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce característico, olor: característico de la variedad,	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

		tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
257		Curry en polvo, en presentación de 50 gr, de primera calidad con tolerancia de +/-10%,	
258		Diamantina comestible, varios colores, presentación en frasco de 7 gr c/u. con tolerancia de +/- 10%	
259		Dona levadura frita terminada congelada sin cobertura, caja con 72 piezas de 56gr c/u. Con tolerancia de +/-10%	
260		Dulce ácido en polvo / chamoy, presentación en botella de 900 ml, con tolerancia de +/-10%	
261		Dulce en polvo enchilado y acidulado, botella de 950 gr con tolerancia de +/-10%	
262		Durazno americano, deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor acidulce, presentación de una bolsa de 1 kg	
263		Durazno criollo / nacional, deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor acidulce, presentación de una bolsa de 1 kg	
264		Duraznos en mitades en almíbar, lata con 820 gr con tolerancia de +/-10%	
265		Echalote, aspecto: piel color morado característico, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo. Presentación en bolsa de 400 gr a 500 gr	
266		Ejote, aspecto: vaina alargada color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
267		Elote, temperatura, aspecto: granos color blanquizo tonalidades amarillas, libre de plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y de grano tierno, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza	
268		Elotitos tiernos en salmuera, presentación en frasco de 330 gr, con tolerancia de +/-10%	
269		Endivia, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo. Presentación en caja de 400 gr a 500 gr	
270		Endulzante de mesa en polvo con 0.6% de sucralosa, bolsa de 175 gramos	
271		Eneldo, aspecto: hojas color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: cálido y bastante fuerte, característico de la variedad, olor: aromático característico de la variedad, exento de olores atípicos, tacto: libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
272		Epazote, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde	
273		Esencia de almendras, en botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%	
274		Esencia de azhar, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%	
275		Esencia de azhar, botella con 120 ml con tolerancia de +/-10%	
276		Esencia de nuez, en botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%	
277		Esencia de piñón, en botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%	
278		Espárragos, aspecto: color verde intenso, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: textura algo fibrosa, consistente y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
279		Espinaca baby granel, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas pequeñas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie suave, sin tallo, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
280		Espinaca, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie rugosa, tallo firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
281		Fécula de maíz natural, bolsa con 750 gr con tolerancia de +/-10%	
282		Fideo chino de chícharo bolsa 500 gramos con tolerancia de +10%	
283		Fideo chino de frijol, bolsa 500 gramos con tolerancia de +10%	
284		Fideo de arroz chino, bolsa 200 gr con tolerancia de +10%	
285		Flor de calabaza, aspecto: flor fresca libre de magulladuras y daños fisiológicos, flor de color naranja-amarillas con tallo color verde, atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: flor delgada de superficie suave, tallo firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
286		Flor de Jamaica seca en presentación de bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir: NMX-FF-115-SCFI-2010	
287		Flores comestibles/pensamientos, aspecto: flor fresca libre de magulladuras y daños fisiológicos, flor de colores variados con tallo color verde, atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: flor delgada de superficie suave, tallo firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de domo 160 gr a 170 gr.	
288		Frambuesa, deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser cónica o redondeada con una piel aterciopelada, libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura: suave pero firme color: rojo, atractiva y bien presentado, olor: pulpa es muy aromática, sabor: agridulce. Libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de domo 160 a 170 gr	
289		Frambuesa, deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser cónica o redondeada con una piel aterciopelada, libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura: suave pero firme, color: rojo, atractiva y bien presentado, olor: pulpa, sabor: agridulce, libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de una bolsa de 1 kg	
290		Fresa chica, forma semejante a un cono o a un corazón, con semillas sobre toda la superficie, libres de magulladuras y daños fisiológicos, deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, color: rojo brillante, olor: aroma característico intenso, sabor: dulce, tacto: textura blanda y jugosa, libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de una bolsa de 1 kg	
291		Fresa grande, aspecto: forma semejante a un cono o a un corazón, con semillas sobre toda la superficie, libres de magulladuras y daños fisiológicos, deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

		superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, color: rojo brillante, olor: aroma característico intenso, sabor: dulce, tacto: textura blanda y jugosa, libre de humedad y sin picadura de insectos, presentación de una bolsa de 1 kg	
292		Frijol bayo deshidratado, presentación en bolsa de 5 kg, con tolerancia de +/-10%	
293		Frijol negro deshidratado, presentación en bolsa de 5 kg, con tolerancia de +/-10%	
294		Germen de alfalfa, aspecto: puntas color verde base tonalidades amarillentas blanquizcas, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, flexible y frágil, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
295		Germen de alfalfa, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: puntas color verde base tonalidades amarillentas blanquizcas, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, flexible y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg a 1.200 kg.	
296		Germen de betabel, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: puntas color moradas base tonalidades verdes con morado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, flexible y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación como de 50 gramos.	
297		Germen de soya, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: puntas color verde base tonalidades amarillentas blanquizcas, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, flexible y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
298		Goma xantana en polvo sin gluten bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%	
299		Gragea perla mini, en presentación bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
300		Granada roja desgranada, aspecto: color rojo intenso, atractivo y bien presentado, olor: característico de la fruta sabor: dulce con leves tonalidades ácidas, tacto: textura firme, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada	
301		Granada roja entera sin desgranar, aspecto: color rojo intenso, atractivo y bien presentado, olor: característico de la fruta sabor: dulce con leves tonalidades ácidas, tacto: textura firme, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada	
302		Granillo de chocolate semiamargo en presentación bolsa de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
303		Granillo de chocolate surtido para repostería, en presentación bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
304		Granillo de chocolate, varios sabores	
305		Granillo de colores frutales para repostería, presentación bolsa de 1 kg, primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con las normas- NOM-247-SSA1-2008	
306		Grano de arroz inflado con sabor a chocolate, caja con 1.2 kg con tolerancia de +/-10%	
307		Grano de elote, aspecto: granos color blanquizco tonalidades amarillentas, libre de plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y de grano tierno, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
308		Grano de frijol bayo, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo con la norma: NMX-FF-038-SCFI-2016	
309		Grano de frijol negro Michigan, bolsa con 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo con la norma: NMX-FF-038-SCFI-2016	
310		Grano de garbanzo seco, bolsa con 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
311		Granos de elote amarillo congelados, bolsa con 2 kg con tolerancia de +/-10%	
312		Granos de elote amarillo congelados, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%	
313		Grenetina sin sabor bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
314		Guaje aspecto: vaina alargada, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
315		Guanábana, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado de color verde brillante, olor: aroma característico intenso, sabor: dulce, tacto: textura firme y jugosa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
316		Guayaba, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado de color amarillo brillante, olor: aroma característico intenso, sabor: dulce, tacto: textura firme y jugosa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
317		Guías de calabacita, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: puntas color verde base tonalidades amarillentas blanquizcas, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, flexible y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
318		Haba molida en polvo, presentación de bolsa con 1 kg primera calidad con tolerancia de +/-10%	
319		Haba seca, presentación de bolsa con 1 kg primera calidad con tolerancia de +/-10%	
320		Haba, fresca y limpia aspecto: grano pequeño color verde característico, libre de daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
321		Harina de centeno, 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
322		Harina de maíz para pan blanco/arepa bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%,	
323		Harina de trigo alta proteína, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
324		Harina de trigo alta proteína, presentación de 10 kilogramos con tolerancia de +/-10%	
325		Harina de trigo alta proteína, presentación de 25 kilogramos con tolerancia de +/-10%	
326		Harina integral, 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
327		Harina preparada para hot cakes integral, presentación bolsa de 850 gr	
328		Harina preparada para hot cakes, presentación bolsa con 4.53 kg con tolerancia de +/-10%	
329		Harina preparada para hot cakes, presentación bolsa de 800 gr	
330		Helado de chocolate bote 1lt	
331		Helado de crema cookies & cream, presentación en cubeta de 4.73 Lt	
332		Helado de crema Napolitano, presentación en cubeta de 4.73 Lt	
333		Helado de crema sabor chocolate, presentación en cubeta de 4.73 Lt	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

334	Helado de crema torbellino de fresa-vainilla, presentación en cubeta de 4.73 Lt	
335	Helado de vainilla bote de 1lt	
336	Helado Nieve de limón, presentación en cubeta de 4.73 Lt	
337	Helado varios sabores bote 1litro	
338	Higo cristalizado/confitado, en presentación de bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
339	Higo, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado de color morado con leves tonalidades verdes, sabor: dulce carnoso, olor: característico del producto, tacto: blanda y de piel fina, el interior carnoso, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos otras materias indeseables, de acuerdo con la temporada, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada.	
340	Hinojo, aspecto: forma alargada, con un bulbo de color blanco en un extremo y hojas verdes en el otro, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, flexible y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
341	Hoja de aguacate, aspecto: hoja sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y suave característico olor: característico de la variedad tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
342	Hoja de hierbabuena, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie rugosa, tallo firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
343	Hoja de maíz para tamal - totomoxtle - presentación en paquete de 50 piezas, con tolerancia de +/-10%	
344	Hoja de menta, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie rugosa, tallo firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
345	Hoja de plátano, aspecto: hojas enteras, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
346	Hoja santa, aspecto: hojas frescas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro opaco, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
347	Hojuelas de maíz escarchadas con azúcar, caja con 1.2 kg con tolerancia de +/-10%	
348	Hojuelas de papa, bolsa con 2.26 kg con tolerancia de +/-10%	
349	Hongo cremíni, aspecto: color café, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
350	Huauzontle, aspecto: hojas frescas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro opaco, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
351	Huevo blanco sin suciedad, presentación de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
352	Huevo blanco sin suciedad. Caja con 360 piezas con tolerancia de +/-10%	
353	Huítlacoche, aspecto: color negro a grisáceo, sin daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: sabor similar a la trufa, intenso y ahumado característico, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
354	Isomatl bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%	
355	Jarabe de chocolate de galon de 3.4 l con tolerancia de +/- 10%	
356	Jarabe de granadina endulzante, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%	
357	Jarabe de maple, botella de 1.2 kg con tolerancia de +/-10%	
358	Jarabe natural endulzante, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%	
359	Jarabe para bebidas clásico sabor avellana aromatizado artificial y artificialmente botella de 1/2 litro, tolerancia de +/-10%	
360	Jarabe para bebidas clásico sabor chocolate aromatizado artificial y artificialmente botella de 1/2 litro, tolerancia de +/-10%	
361	Jarabe para bebidas clásico sabor crema irlandesa aromatizado artificial y artificialmente botella de 1/2 litro, tolerancia de +/-10%	
362	Jarabe para bebidas clásico sabor vainilla aromatizado artificial y artificialmente botella de 1/2 litro, tolerancia de +/-10%	
363	Jarabe sabor a chocolate, 1.5 litro con tolerancia de +/-10%	
364	Jarabe/syrop sabor arándano botella de 1/2 litro, tolerancia de +/-10%	
365	Jengibre, aspecto: color café claro con tonalidades amarillas, internamente amarillo pálido a pardo, libre de plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
366	Jícama, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado de color café tenue, sabor: dulce y jugoso característico, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de grosor medio, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg	
367	Jitomate bola, aspecto: redondo color rojo cereza intenso, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
368	Jitomate cherry, aspecto: piezas pequeñas y redondas color rojo, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
369	Jitomate de 2da, aspecto: redondo tubular color rojo intenso, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

370	Jitomate heirloom, aspecto: piezas pequeñas y redondas color: varios colores, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, acto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
371	Jitomate pera cherry, aspecto: piezas pequeñas y redondas color amarillo, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, acto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
372	Jitomate saladet, aspecto: redondo tubular color rojo intenso, atractivo y bien presentado, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad tacto: muy firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
373	Jugo de arándano, tetrapak con 1 lt con tolerancia de +/-10%
374	Jugo de piña, tetrapak con 1 lt con tolerancia de +/-10%
375	Jugo de tomate con almeja (clamato), botella con 1.89 l con tolerancia de +/-10%
376	Jugo sabor durazno en tetrapak, presentación de 200 ml . Con tolerancia de +/-10%
377	Jugo sabor mango en tetrapak, presentación de 200 ml . Con tolerancia de +/-10%
378	Jugo sabor manzana en tetrapak, presentación de 200 ml . Con tolerancia de +/-10%
379	Jugo sabor uva en tetrapak, presentación de 200 ml . Con tolerancia de +/-10%
380	Jugo sazonador galón con 1.785 litros con tolerancia de +/-10%
381	Jugo sazonador, botella con 800 ml con tolerancia de +/-10%
382	Kiwi, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color café por el exterior, verde atractivo por el interior, sabor: acidulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de grosor fino delicado, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
383	Lamina de 10x10 cm, tipo won ton, empaque con 340 gr tolerancia de +/-10%
384	Laurel, aspecto: hoja sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y suave característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
385	Leche semi - descremada de vaca, tetrapak con 1 lt con tolerancia de +/-10%
386	Leche condensada, bolsa con 11 kg con tolerancia de +/-10%
387	Leche condensada, bolsa con 25.5 kg con tolerancia de +/-10%
388	Leche condensada, lata con 387 gr con tolerancia de +/-10%
389	Leche de coco, presentación en tetrapak con 946 ml. Con tolerancia de +/-10%
390	Leche de soya natural / variedad de sabores), presentación en tetrapak con 946 ml. Con tolerancia de +/-10%
391	Leche de almendra, presentación en tetrapack de 946 ml
392	Leche descremada de vaca, tetrapak con 1 lt con tolerancia de +/-10%
393	Leche deslactosada caja con 12 pieza de 1 lt
394	Leche deslactosada de vaca, tetrapack con 1 litro con tolerancia de +/- 10%
395	Leche en tetrapak - varios sabores - en presentación de 180 ml, con tolerancia de +/- 10%
396	Leche entera caja con 12 pieza de 1 lt
397	Leche entera de vaca, tetrapak con 1 lt con tolerancia de +/-10%
398	Leche evaporada, tetrapak con 1 kg con tolerancia de +/-10%
399	Leche light caja con 12 pieza de 1 lt
400	Leche light, tetrapak con 1 lt con tolerancia de +/-10%
401	Lechuga francesa hidroponica, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde con puntas color morado y leves ondulaciones en la orilla de las hojas brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación pieza.
402	Lechuga italiana hidroponica, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación pieza
403	Lechuga italiana, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza
404	Lechuga orejona hidroponica, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación pieza
405	Lechuga orejona, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza
406	Lechuga radicchio, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de vino con tonos blancos y leves ondulaciones en la orilla de las hojas brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación pieza.
407	Lechuga romana hidroponica, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación pieza
408	Lechuga romana, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza
409	Lechuga sangría hidroponica, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde con puntas color morado y leves ondulaciones en la orilla de las hojas brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

			variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación pieza.
410			Lechuga sangría, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde con puntas color morado y leves ondulaciones en la orilla de las hojas brillante de tallo color blanco atractivo y bien presentado, sabor: fresco de textura crujiente, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, pieza.
411			Lenteja tamaño grande, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%
412			Levadura química en polvo para hornear, bote con 110 gr con tolerancia a +/-10%
413			Levadura seca con etiqueta amarilla o dorada, bolsa con 125 gr con tolerancia de +/-10%
414			Levadura seca con etiqueta amarilla o dorada, bolsa con 450 gr con tolerancia de +/-10%
415			Lichi, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado. Sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor dulce, presentación de una bolsa de 1 kg
416			Limón con semilla, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color verde tolerancia con leves tonalidades amarillas, sabor: ácido y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
417			Limón eureka, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo tolerancia con leves tonalidades amarillas, sabor: ácido y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
418			Limón sin semilla, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color verde tolerancia con leves tonalidades amarillas, sabor: ácido y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
419			Maíz azul tostado y molido en presentación de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
420			Maíz blanco tostado y molido en presentación 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
421			Maíz cacahuazintle (pozolero) precocido, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%
422			Maíz palomero natural, en presentación bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
423			Maíz palomero, bulto de 20 kg
424			Maíz quebrado bulto de 40 kg
425			Maíz rojo tostado y molido en presentación de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
426			Mamey, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color café exterior y color naranja por dentro, sabor: dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de semi-gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
427			Mandarina, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color anaranjado, sabor: característico dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
428			Mango ataulfo, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo sabor: dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de semi-gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
429			Mango en almibar en rebanadas, en presentación en lata de 800 gr, de primera calidad con tolerancia de +/-10%
430			Mango manila, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo sabor: dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de semi-gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
431			Mango petacón, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo con tonalidades verdes o rojas, sabor: dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto tacto: firme de piel de semi-gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
432			Manteca de coco, presentación de bote con 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
433			Manteca vegetal sin sal, presentación de bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%
434			Mantequilla de leche sin sal, barra con sal 1 kg con tolerancia de +/-10%
435			Manzana granny smith, medidas de 9 cm de diámetro con tolerancia del +/-10%, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, color verde pálido, sabor: ácido con tonalidades dulces. Olor: característico del producto tacto: firme de piel fina delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
436			Manzana panochera, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, color roja-amarillo, sabor: acidulces, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
437			Manzana roja red delicious, medidas de 9 cm de diámetro con tolerancia del +/-10%, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, color rojo intenso y brillante, sabor: dulce y jugosa, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
438			Manzana starking, amarilla, medidas de 9 cm de diámetro con tolerancia del +/-10%, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, color amarillo con tonalidades rojas, sabor: dulce y jugosa, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg (solo en temporada)
439			Maracuyá, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva, lisa y bien presentado de color amarillo brillante, olor: aroma característico intenso, sabor: agrídulce, tacto: textura firme y jugosa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
440			Margarina para panadería y repostería azul para danés, barra con 1 kg con tolerancia de +/-10%
441			Margarina para panadería y repostería roja para feite, barra con 1 kg con tolerancia de +/-10%





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

442	Marqueta cobertura de chocolate semiamargo 1 kg, con tolerancia de +/-10%	
443	Marqueta cobertura de chocolate blanco 1 kg, con tolerancia de +/-10%	
444	Marqueta de cobertura de chocolate con leche 1 kg, con tolerancia de +/-10%	
445	Masa de maíz para tortilla nixtamalizado con agua, color y textura a la del producto, sin presentar olor a humedad deberá cumplir con las normas- NOM-187-SSA1/SCFI-2002 y NMX-FF-034/1-SCFI-2020 tolerancia de +/-10%	
446	Masa preparada de maíz, para tamales de sal en presentación bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
447	Masa preparada de maíz, para tamales dulce en presentación bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
448	Mayonesa con jugo de limón, bote con 3.4 kg con tolerancia de +/-10%	
449	Mayonesa con jugo de limón, presentación de 13 kilos con tolerancia de +/-10%	
450	Mayonesa con jugo de limón, presentación de bote con 1.4 kg con tolerancia de +/-10%	
451	Media crema azucarada pasteurizada bote de 200gramos tolerancia de +/-10%	
452	Media crema de leche de vaca, homogeneizada y ultra pasteurizada lata de 225 gr con tolerancia de +/-10%	
453	Mejorante para pan de sal s-500 SURACTIV azul bolsa 440 gr	
454	Melaza de caña presentación en bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma- NMX-Y-327-1998-SCFI	
455	Melón chino, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, color rojo intenso y brillante, sabor: dulce y jugosa, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg a 1.250 kg	
456	Melón valenciano, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser lisa, atractiva y bien presentado, color verde claro y brillante, sabor: dulce y jugosa, olor: característico del producto, tacto: firme, piel fina y delicada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg a 1.250 kg	
457	Mermelada de chabacano, cubeta con 5 kg con tolerancia de +/-10%	
458	Mermelada de durazno, presentación de 340 gr, con tolerancia de +/-10%	
459	Mermelada de fresa homeable para relleno en manga, presentación de bote con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
460	Mermelada de fresa, frasco con 270 gr con tolerancia de +/-10%	
461	Mermelada de fresa, presentación de 340 gr, con tolerancia de +/-10%	
462	Mermelada de piña homeable para relleno en manga, bote con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
463	Mermelada de piña, presentación de 340 gr, con tolerancia de +/-10%	
464	Mermelada de zarzamora, homeable para relleno en manga, presentación de 1 kg con tolerancia de +/-10%	
465	Mermelada de zarzamora, presentación de 340 gr, con tolerancia de +/-10%	
466	Mezcla campecina (zanahoria, chicharo y granos de elote), congelado, presentación en bolsa de 0.500 grs	
467	Miel de abeja, en presentación de bote de 1 kg o primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-004-sag/gan-2018	
468	Miel en sobres individuales de 20 gramos cada uno, caja de 120 piezas.	
469	Miel en sobres individuales de 20 gramos cada uno, caja de 72 piezas.	
470	Mix de frutas en almíbar lata con 820 gr con tolerancia de +/-10%	
471	Mostaza a la antigua, presentación frasco con 845 gr con tolerancia de +/-10%	
472	Mostaza de Dijon, presentación de frasco con 865 gr con tolerancia de +/-10%	
473	Mostaza en sobres individuales de 5 gramos cada uno, caja de 200 piezas.	
474	Mostaza preparada, bote con 430 gr con tolerancia de +/-10%	
475	Mostaza, presentación de bote con 3.7 kg con tolerancia de +/-10%	
476	Naranja para jugo, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color anaranjado, sabor: característico dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
477	Naranja, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color anaranjado, sabor: característico dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.	
478	Nopal baby, aspecto: color verde brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
479	Nopales, aspecto: color verde brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
480	Nuez de castilla seca, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
481	Nuez de castilla, fresca, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color blanco/nácar, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce característico, olor: característico de la variedad, tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada.	
482	Nuez de granillo, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
483	Nuez moscada molida, frasco con 50 gr con tolerancia de +/-10%	
484	Nuez pecana en mitades y sin cascara, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-FF-093-SCFI-2011	
485	Nuez pecana entera, bolsa de 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-FF-093-SCFI-2011	
486	Ocote natural en presentación paquete con 7 piezas	
487	Oregano fresco	
488	Orégano, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja pequeña, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
489	Palmitos tiernos en salmuera, presentación en frasco de 400 gr, con tolerancia de +/-10%	
490	Palomita acarameladas; bolsa de 260 gr con tolerancia de +/-10%	
491	Pan blanco de caja grande con 680 gr con tolerancia de +/-10%	
492	Pan de caja integral con grano entero presentación de 680 g	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

493	Pan integral de 12 granos y semillas, presentación de 680 gr	
494	Pan integral de caja grande, en paquete con 680 gr, con tolerancia de +/-10%	
495	Pan integral multigrano de caja grande, en paquete con 680 gr, con tolerancia de +/-10%	
496	Pan molido tipo japonés panko, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
497	Pan molido, en presentación bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
498	Pan para preparar hamburguesas, bolsa con 8 pz con tolerancia de +/-10%	
499	Pan para preparar hot-dogs jumbo, bolsa con 16 piezas con tolerancia de +/-10%	
500	Pan para preparar hot-dogs, bolsa con 16 pz con tolerancia de +/-10%	
501	Pan pita taquero natural, bolsa con 320 gr a 680 gr con tolerancia de +/-10%	
502	Pan tipo bagel variedad de sabores, en paquete con 650 gramos, con tolerancia de +/-10%	
503	Pan tipo bagel, natural o (variedad de sabores), en paquete con 650 gr, con tolerancia de +/-10%	
504	Pan tostado tipo melba, caja con 4 paquetes de 50 gr c/u con tolerancia de +/-10%	
505	Papa blanca, aspecto: color blanco cremoso brillante, no deberán tener muchos ojos y estos deberán de ser superficiales, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel suave tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
506	Papa cambay, aspecto: color blanco cremoso brillante, no deberán tener muchos ojos y estos deberán de ser superficiales, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel suave tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
507	Papa Fiona, aspecto: color café, no deberán tener muchos ojos y estos deberán de ser superficiales, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel suave tiernos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
508	Pápalo, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja pequeña, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
509	Papas tipo a la francesa congeladas, presentación en bolsa de 1 kg, con tolerancia de +/- 10%	
510	Papas tipo gajo congeladas, presentación en bolsa de 1 kg, con tolerancia de +/- 10%	
511	Papaya, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color anaranjado, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto tacto: firme de piel delgada, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg a 1.250 kg	
512	Papel para mixiote - presentación en paquete de 50 pzas, con tolerancia de +/-10%	
513	Pasta corte fusilli, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%	
514	Pasta corte penne bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%	
515	Pasta corte pluma, bolsa con 200 gr con tolerancia de +/-10%	
516	Pasta de tomate, presentación en bolsa de 3 kg, con tolerancia de +/-10%	
517	Pasta fideo cortado cambay, bolsa con 200 gr con tolerancia de +/-10%	
518	Pasta filo para preparar postres, presentación en paquete de 454 grs	
519	Pasta para chicharrín rueda grande (t3), presentación en bulto de 13 kg	
520	Pasta para mole poblano almendrado, bote con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
521	Pasta para mole poblano almendrado, bote con 10 kg con tolerancia de +/-10%	
522	Pasta para spaguetti de semola de trigo, bolsa con 1 kg con tolerancia de +/-10%	
523	Pasta para wonton wrappers, empaque de 340 gr, con tolerancia de +/-10%	
524	Pasta tipo collezione lasagne, caja con 500 gr con tolerancia de +/-10%	
525	Pasta tortiglioni, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%	
526	Pastas para sopas de sémola, tipo codito, codo, almeja o munición, bolsa con 200 gr con tolerancia de +/-10%	
527	Patatas de corte 9x9 mm. Pre fritas y ultra congeladas, bolsa de 2.27 kg a -18º c tolerancia de +/-10%	
528	Pectina cítrica, presentación de 250 gr	
529	Pepinillos pequeños en vinagre, presentación de frasco 180 gr, con tolerancia de +/-10%,	
530	Pepinillos rebanados en salmuera, presentación de botella 780 gr, con tolerancia de +/-10%	
531	Pepino, aspecto: color verde oscuro brillante de forma alargada, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel grasosa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
532	Pera D'ajou, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color verde pálido, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto: firme de piel delgada, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
533	Pera de leche/lechera, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color café con pulpa blanca libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico acidulce, olor: característico del producto, tacto: firme de piel delgada, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada	
534	Perejil chino, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, tallo crujiente y largo, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja pequeña y de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
535	Perejil, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, tallo crujiente y largo, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja pequeña y de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
536	Pericón o yerbanis, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, flores de color amarillo calro atractivas y bien presentados, tallo crujiente y largo, sabor: característico suave, olor: un olor y sabor muy parecido al anís, por lo que también se le deNOM-187-SSA1-SCF-2002ina como anisillo, tacto: flor pequeña y de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
537	Perlas de tapioca en color blanco, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%,	
538	Perlas de tapioca en color negro, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%,	
539	Perón Golden, medidas de 9 cm de diámetro con tolerancia del +/-10%, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo uniforme, pulpa color crema-blanco, libre de magulladuras y daños	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

			fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel delgada y delicada, libre de polvo, tierra u otras materias indeseables.
540			Piloncillo, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir con la norma NMX-F-596-SCFI-2016
541			Pimienta blanca entera, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-445-1983
542			Pimienta blanca molida, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-445-1983
543			Pimienta negra entera, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-445-1983
544			Pimienta negra molida, bolsa con 1 kg o a granel de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NMX-F-445-1983
545			Pimiento morrón amarillo, aspecto: carnoso y duro, color amarillo uniforme brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel lustrosa y lisa, tallo color verde, firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
546			Pimiento morrón en salmuera, presentación de 340 gr
547			Pimiento morrón naranja, aspecto: carnoso y duro, color anaranjado uniforme brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel lustrosa y lisa, tallo color verde, firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
548			Pimiento morrón rojo, aspecto: carnoso y duro, color rojo uniforme brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel lustrosa y lisa, tallo color verde, firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
549			Pimiento morrón verde, aspecto: carnoso y duro, color verde uniforme brillante, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes y de piel lustrosa y lisa, tallo color verde, firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
550			Pimienton español / paprika presentación de 405 gr de primera calidad con tolerancia de +/-10%
551			Piña en almíbar en rebanadas, lata con 800 gr con tolerancia de +/-10%
552			Piña en almíbar en trozos, lata con 3 kg con tolerancia de +/-10%
553			Piña miel, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo, con tonalidades amarillas y verdes, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg a 1.250 kg
554			Piña, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color café con tonalidades amarillas y verdes, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
555			Piñón blanco, bolsa con 1 kg primera calidad con tolerancia de +/-10%
556			Piñón rosa, bolsa con 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
557			Pipián verde en pasta hecho de semillas y chiles artesanal tolerancia de +/-10%
558			Pipicha, aspecto: hojas alargadas y delgadas, sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y suave característico olor: característico de la variedad tacto: hoja delgada de superficie. Presentación de una bolsa de 1 kg
559			Pistache seco con cascara, limpio, libre de plaga presentación bolsa de 1 kilogramo
560			Pistache seco sin cascara, limpio, libre de plaga presentación bolsa de 1 kg
561			Pitahaya, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, cascara color morado, pulpa blanca o morada, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico acidulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
562			Plátano dominico, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo uniforme, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce cremoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel semi-gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
563			Plátano macho, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo uniforme, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce cremoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel semi-gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
564			Plátano tabasco, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo uniforme, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico dulce cremoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel semi-gruesa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
565			Polenta precocinada, bolsa con 500 gr con tolerancia de +/-10%
566			Polvos de páprika, presentación bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NMX-F-001-1982
567			Polvo para preparar bebidas sabor manzana canela de 1.3kilogramos tolerancia de +/-10%
568			Polvo para preparar bebidas sabor te chai de 1.3kilogramos tolerancia de +/-10%
569			Polvo para preparar bebidas sabor vainilla de 1.3kilogramos tolerancia de +/-10%
570			Polvo para preparar flan a base de leche, bolsa con 720 gr con tolerancia de +/-10%
571			Polvo para preparar gelatina a base de agua varios sabores, bolsa con 120 gr con tolerancia de +/-10%
572			Polvo para preparar gelatina a base de leche varios sabores, bolsa con 120 gr con tolerancia de +/-10%
573			Polvo sazonador para palomitas sabor mantequilla, presentación en bote de 1 kg (sal con sabor a mantequilla)
574			Poro, aspecto: forma alargada, con un bulbo de color blanco en un extremo y hojas verdes en el otro, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
575			Portobello, aspecto: sombrero de color marrón tostado característico, carne blanca, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: exótico, dulce y fresco característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: carne tersa y firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

576	Premezcla para preparar bebidas sabor chocolate bote de 2kg tolerancia de +/-10%
577	Pulpa concentrado de jugo de limón, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
578	Pulpa de concentrado de coco - piña, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
579	Pulpa de concentrado de fresa, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
580	Pulpa de concentrado de frutos rojos, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
581	Pulpa de concentrado de guanábana, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
582	Pulpa de concentrado de guayaba, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
583	Pulpa de concentrado de horchata botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
584	Pulpa de concentrado de Jamaica, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
585	Pulpa de concentrado de jugo de naranja, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
586	Pulpa de concentrado de kiwi, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
587	Pulpa de concentrado de mandarina, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
588	Pulpa de concentrado de mango, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
589	Pulpa de concentrado de maracuyá, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
590	Pulpa de concentrado de mix de berries, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
591	Pulpa de concentrado de piña colada, botella de 1 lt con tolerancia de +/-10%
592	Pulpa de concentrado de tamarindo, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
593	Pulpa de concentrado de zarzamora, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
594	Pulpa de guanábana, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: deberá ser atractivo y bien presentable, color blanco, sabor: característico cremoso, olor: característico del producto, tacto: textura similar al algodón, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
595	Pulpa de mango, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: deberá ser atractivo y bien presentable, color amarillo-anaranjado brillante, sabor: característico jugoso, olor: característico del producto, tacto: textura suave con poco fibras características del mango, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
596	Pulpa de maracuyá, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: deberá ser atractivo y bien presentable, color anaranjado brillante, sabor: característico viscoso, olor: característico del producto, tacto: textura viscosa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
597	Pulpa de tamarindo, temperatura: menor a 4°C y mayor a 0°C, aspecto: deberá ser atractivo y bien presentable, color marrón, sabor: característico ácido, olor: característico del producto, tacto: textura gruesa, libre de polvo, tierra u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
598	Puré de tomate, tetrapak presentación de 1 kg con tolerancia de +/-10%
599	Quelites, aspecto: tallo tierno, libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas pequeñas de color verde oscuro atractivas y bien presentados, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
600	Queso petit suisse sabor fresa, empaque de 42 gr primera calidad con tolerancia de +/-10% (Danonino)
601	Rábano, aspecto: color rojo uniforme, atractivas y bien presentados, libre de magulladuras y daños fisiológicos y sin roturas en su epidermis, sabor: picante característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firmes, sin arrugas y sin rabo, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
602	Rambután, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado. Sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura suave pero firme, uniforme por toda la superficie de la fruta, la piel es tersa, sin señales de marchitamiento ni deshidratación, con su aroma y sabor típicos de la variedad, pulpa jugosa y aromática de sabor dulce, presentación de una bolsa de 1 kg
603	Reducción de vinagra balsámico, presentación en botella de 0.250 Ml
604	Romanesco /coliflor, aspecto: geométrica fractal, color verde, hojas con color verde, libre de magulladuras, plagas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico de la variedad, olor: característico de la variedad, tacto: firme libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
605	Romeritos frescos, aspecto: hojas sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y suave característico olor: característico de la variedad tacto: hoja delgada de superficie
606	Romero fresco, aspecto: hoja sanas, frescas y lisas, sin presencia de hongos o plagas, color verde oscuro brillante, atractivas y bien presentados, sabor: fresco y suave característico olor: característico de la variedad tacto: hoja delgada de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
607	Saborizante artificial vainilla, frasco con 500 ml con tolerancia de +/-10%
608	Sal de gusano de maguey, bolsa de 1 kilogramo con tolerancia de +/- 10%
609	Sal de mar (sal de grano) presentación en bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%
610	Sal de mesa refinada, bolsa de 1 kg con tolerancia de +/-10%
611	Salsa chamoy, presentación líquida en botella de 1 lt, con tolerancia de +/-10%
612	Salsa de chile habanero, presentación frasco de 150 ml
613	Salsa de ostión presentación de 770 gramos
614	Salsa de soya botella con 1.89 lt con tolerancia de +/-10%
615	Salsa de soya sazónada con cítricos tipo ponzu, botella con 296 ml con tolerancia de +/-10%
616	Salsa de tomate, presentación en lata de 3 kg, con tolerancia de +/-10%
617	Salsa demiglace (res) presentación en bote consistencia en polvo de 1.2 kg
618	Salsa para pizza, presentación en lata de 3 kg
619	Salsa picante hecha a base de agua, chile seco de árbol, ácido acético, sal yodada, condimentos, especias y 0.1% benzoato de sodio como conservador, presentación botella con 370 ml con tolerancia de +/-10%
620	Salsa picante elaborada a base de chile, presentación frasco de 60 ml
621	Salsa picante hecha a base de agua, sal yodada, chiles (min 3.9%) ácido acético, goma xantana, ácido cítrico, pensoato de sodio como conservador, caramelo clase iv, oleoreecina de chile amarillo 6, cebolla en polvo, epta disódico cálcico, especias, rojo 40, ajo en polvo, bht y bha como antioxidante, presentación en botella con 478 ml con tolerancia de +/-10%
622	Salsa picante hecha a base de agua, sal yodada, chiles (min 3.9%) ácido acético, goma xantana, ácido cítrico, pensoato de sodio como conservador, caramelo clase iv, oleoreecina de chile amarillo 6, cebolla en polvo, epta disódico cálcico, especias, rojo 40, ajo en polvo, bht y bha como antioxidante, presentación en botella con 3.9 lt con tolerancia de +/-10%





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

623	Salsa presentación sobre de 10 g, paquete con 120 sobres	
624	Salsa tipo catsup, galón con 3.8 kg con tolerancia a +/-10%	
625	Salsa tipo inglesa, botella con 1.9 litros con tolerancia de +/-10%	
626	Salsa tipo inglesa, botella con 980 ml con tolerancia de +/-10%	
627	Salvia, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde claro atractivas y bien presentadas, sabor: fresco y crujiente característico, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie rugosa, tallo firme, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
628	Sandía bola chica (personal), temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, externamente color verde oscuro o rayada con vetas verde claras y oscuras, pulpa de color homogéneo rosado intenso a rojo intenso, forma esférica, carne dulce, muy jugosa y crujiente, olor: fresco y aromático característico de la variedad, tacto: piel gruesa de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg a 1.250 kg	
629	Sandía, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, externamente color verde oscuro o rayada con vetas verde claras y oscuras, pulpa de color homogéneo rosado intenso a rojo intenso, forma esférica, carne dulce, muy jugosa y crujiente, olor: fresco y aromático, característico de la variedad, tacto: piel gruesa de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg a 1.250 kg	
630	Sardina en salsa de jitomate, presentación en lata de 425 gr	
631	Sazonador cajun 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
632	Sazonador dulce mirin, presentación en botella de 1 lt. Con tolerancia de +/-10%	
633	Sazonador paellero caja con 5 sobres de 4 gramos	
634	Semilla de calabaza limpia y cruda, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma- NOM-147-SSA1-1996	
635	Semilla de chía, bolsa con 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma- NOM-147-SSA1-1996	
636	Semilla de girasol limpia y cruda, bolsa de 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%, deberá cumplir con la norma- NOM-247-SSA1-2008	
637	Semilla de linaza, 1 kg de primera calidad con tolerancia de +/-10%	
638	Semillas de cardamomo, presentación en bolsa de 100 gr, con tolerancia de +/- 10%	
639	Setas, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: carne color blanco, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce y agradable característico, olor: aroma fúngico suave característico de la variedad, tacto: textura consistente y tenaz, sin estar correosa y duro (pie y sombrero) libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
640	Sopa instantánea pasta nissin u.f.o. Varios sabores bote de 105 gramos	
641	Sopa instantánea smyanng estilo ramen varios sabores bote de 110 gramos	
642	Sopa instantánea, sabor camarón limón y piquín, vaso de 64g, caja con 12 piezas	
643	Soya texturizada, bolsa de 300 gr con tolerancia de +/-10%	
644	Soya texturizada, presentación bolsa de 1 kg texturizada natural	
645	Spray de cocina antiadherente sabor vainilla, aceite de canola, aceite de palma, aceite de coco, lecitina de soja (agente antiadherente), dimetilsilicona (para antiespumante), extracto de romero (conservante), un producto 0 % grasas, 0 % carbohidratos, presentación en 6 oz	
646	Spring roll shell (rollo primavera pasta), empaque con 25 pz de 203mm x 203 mm con tolerancia de +/-10%	
647	Sprinkles de colores, varias figuras	
648	Sprinkles de granillo (navidad) presentación de 500 gr, con tolerancia de +/-10%	
649	Suero rehidratante de 620ml variedad de sabor caja de 12 piezas	
650	Sustituto de azúcar, caja con 700 sobres de 4 gr cada uno	
651	Sustituto de crema bote con 900 gramos con tolerancia de +/-10%	
652	Sustituto de crema caja con 200 sobres de 4 gr con tolerancia de +/-10%	
653	Tableta de chocolate sabor a cacao de 90 g pieza, tolerancia de +/-10%	
654	Tamarindo en vaina, color café claro, temperatura: no mayor a 4°C ni menor a 0°C deberá estar libres de polvo, tierra u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado. Sin ruptura de la epidermis libres de magulladuras y daños fisiológico, presentación de una bolsa de 1 kg	
655	Tamarindo sin cascara, bolsa de 1 kg primera calidad con tolerancia de +/-10%	
656	Té inglés sabores de selecta colección (voyage, indian chai) caja con 25 sobres.	
657	Té inglés varios sabores selecta colección caja con 25 sobres.	
658	Té limón, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde limón, sabor: fresco de textura suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja delgada de superficie lisa, tallo firme y crujiente, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
659	Té mixto variedad de sabores (hierbabuena, verde, menta, manzanilla, manzana canela, hierbas relajantes), caja con 186 sobres	
660	Té negro y durazno paquete de 6 botellas de 600 mililitros cada una, tipo fuze tea.	
661	Té negro y frutos rojos paquete de 6 botellas de 600 mililitros cada una, tipo fuze tea.	
662	Té negro y limón paquete de 6 botellas de 600 mililitros cada una, tipo fuze tea.	
663	Te verde matcha, presentación en bolsa de 60 grs	
664	Tejocote, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color amarillo-anaranjado, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado. Sabor: característico olor: característico de la variedad tacto: firme y duro, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada	
665	Tofu firme, presentación en paquete con 350 gr primera calidad con tolerancia de +/-10%	
666	Tomate deshidratado en aceite de olivo, frasco con 487 gr y masa drenada con tolerancia de +/-10%	
667	Tomate, limpio temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color verde brillante, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y liso, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg	
668	Tomillo fresco, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja pequeña, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kilogramo	
669	Tomillo seco, bolsa de 1 kg o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10%	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

670	Toronja, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, color amarillo rojizo, sabor: característico dulce con tonalidades ácidas y jugoso, olor: característico del producto, tacto: firme de piel de gruesa, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg
671	Tortilla de harina de trigo para burritos, bolsa con 10 pz con tolerancia de +/-10%
672	Tortilla de harina para taco árabe, bolsa de 40 pz de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-187-SSA1/SCFI-2002
673	Tortilla de harina, bolsa de 22 pz de primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-187-SSA1/SCFI-2002
674	Tortilla de maíz 100% maíz tamaño chalupera, bolsa con 1 kg de primera calidad con tolerancia de +10% deberá cumplir: NOM-187-SSA1/SCFI-2002
675	Tortilla de maíz 100% maíz tamaño estándar, bolsa con 1 kg de primera calidad con tolerancia de +10% deberá cumplir: NOM-187-SSA1/SCFI-2002
676	Tortilla de maíz 100% maíz tamaño flauta, bolsa con 1 kg o a granel primera calidad con tolerancia de +10% deberá cumplir: NOM-187-SSA1/SCFI-2002
677	Tortilla de maíz 100% maíz tamaño no. 12, bolsa con 1kg o a granel primera calidad con tolerancia de +10% deberá cumplir: NOM-187-SSA1/SCFI-2002
678	Tortitas de papa hash brown, (varias presentaciones de corte) presentación en bolsa de 1 kg, con tolerancia de +/- 10%
679	Tostadas fritas, en paquete con 350 gr, con tolerancia de +/-10%
680	Tostadas horneadas, en paquete con 350 gr, con tolerancia de +/-10%
681	Totopos fritos, en paquete con 350 gr, con tolerancia de +/-10%
682	Tuna roja, aspecto: la superficie de la fruta deberá ser atractiva y bien presentado, cascara color rojo/morado, pulpa roja, libre de magulladuras y daños fisiológicos, sabor: característico acidulce y jugoso, olor: característico del producto, tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
683	Tuna, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: deberá ser atractivo y bien presentable, libre de magulladuras y daños fisiológicos, color verde pálido, sabor: característico dulce jugoso con pequeñas semillas en su interior, olor: característico del producto, tacto: textura firme y suave de piel gruesa, libre de polvo, tierra u otras materias indeseables. Presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
684	Uva procesada, bolsa de 1 kg primera calidad con tolerancia de +/-10%
685	Uva roja, aspecto: deberá ser atractivo y bien presentable, color verde tenue, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
686	Uva verde, aspecto: deberá ser atractivo y bien presentable, color verde tenue, libre de magulladuras y daños fisiológicos, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
687	Vainilla en vaina, presentación en rollo de 25 gr
688	Vaso de café americano instantáneo de 28 gr caja con 20 pieza
689	Vaso de café capuchino instantáneo de 28 gr caja con 20 pieza
690	Vaso de café moka instantáneo de 28 gr caja con 20 pieza
691	Vaso de café varios sabores instantáneos de 28 gramos caja con 20 piezas
692	Verdolaga, aspecto: libre de magulladuras y daños fisiológicos, hojas de color verde oscuro atractivas y bien presentadas, tallo crujiente y largo sabor: característico suave, olor: característico de la variedad, tacto: hoja pequeña y de superficie lisa, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
693	Vinagre balsámico dmodena, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
694	Vinagre de alcohol de caña blanco presentación en botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
695	Vinagre de alcohol de caña blanco, presentación en bote de 20 lt, con tolerancia de +/-10%
696	Vinagre de alcohol de caña de manzana, botella con 1 lt con tolerancia de +/-10%
697	Vinagre de arroz frasco de cristal con 275 ml con tolerancia de +/-10%
698	Xoconostle, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color morado intenso o amarillos con el centro violeta, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico, olor: característico de la variedad, tacto: firme y suave, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg de acuerdo con su temporada
699	Yogurt bebible con variedad de sabor (fresa, piña coco, durazno, mora azul, manzana) presentación botella de 220 gr caja con 24 piezas
700	Yogurt griego natural o variedad de sabores bote con 120 gr con tolerancia de +/-10%
701	Yogurt griego natural o variedad de sabores bote de 1 lt con tolerancia de +/-10%
702	Yogurt griego natural sin azúcar o (variedad de sabores) bote con 120 gr con tolerancia de +/-10%
703	Yogurt natural artesanal o (variedad de sabores) bote con 1 kg con tolerancia de +/-10%
704	Yogurt natural sin azúcar artesanal o (variedad de sabores) bote con 1 kg con tolerancia de +/-10%
705	Yogurt natural o variedad de sabores presentación bote con 1 kg con tolerancia de +/-10%
706	Yogurt orgánico artesanal o (variedad de sabores) en vasito con 100 gr con tolerancia de +/-10%
707	Yuca, aspecto: piel color café característico, pulpa blanquecina, densa y turgente, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: característico dulce, olor: característico de la variedad tacto: firme
708	Zanahoria arcoiris, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: colores variados, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce característico, olor: característico de la variedad, tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
709	Zanahoria baby, bolsa de 980 gr., aspecto: piezas chicas de 3 a 5 cm de largo de color anaranjado uniforme, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce característico, olor: característico de la variedad, tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables.
710	Zanahoria, temperatura: menor a 7°C y mayor a 2°C, aspecto: color anaranjado uniforme, libre de magulladuras, manchas y daños fisiológicos, atractivo y bien presentado, sabor: dulce característico, olor: característico de la variedad, tacto: muy firme y frágil, libre de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, presentación de una bolsa de 1 kg
711	Zarzamora congelada: aspecto: fresco, textura jugosa, con sabor agrídulce original y sus propiedades nutricionales, sin necesidad de azúcares añadidos ni conservadores, presentación: bolsa de 1.36 kg
712	Zarzamora, deberá estar libres de polvo, tierra, libre de humedad y sin picadura de insectos u otras materias indeseables, la superficie de la fruta deberá ser redondeada con una piel aterciopelada, libres de magulladuras y daños fisiológicos, textura: suave pero firme, color: violeta intenso, atractiva y bien presentado, olor: aromática, sabor: agrídulce, presentación domo de 160 a 170 gramos.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

713	Aguja norteña de res , gramaje y medidas: 110 A 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 A 20 cm de largo y de entre 10 a 12 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°c y mayor a 0°c color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
714	Ala de pollo enchilada, gramaje: 60 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°c y mayor a 0°c color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
715	Ala de pollo, gramaje: 1 kilogramo con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°c y mayor a 0°c color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Sin huesos fracturados. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
716	Almeja Blanca chirla, gramaje: 500 grs en paquete o granel, con tolerancia del +/-20%. Con una tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a -18°c. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
717	Almeja chocolate, gramaje: 500 grs en paquete o granel, con tolerancia del +/-20%. Con una tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a -18°c. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
718	Alón de pollo entera con hueso y piel gramaje: de 1 kilogramo con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°c y mayor a 0°c color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
719	Anillos de calamar. gramaje: 500 grs en paquete, con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°c, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
720	Arrachera Marinada Calidad Angus, gramaje y medidas: 250 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 25 a 35 cm de largo y de entre 08 a 12 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°c y mayor a 0°c color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
721	Arrachera Marinada Calidad Angus, gramaje y medidas: 250 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 25 a 35 cm de largo y de entre 08 a 12 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°c y mayor a 0°c color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal)
722	Arrachera marinada de res gramaje: 180 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 18 a 23 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°c y mayor a 0°c color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
723	Atún Ahumado de Aleta Amarilla, gramaje: 400 a 500 grs por pieza congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°c. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
724	Atún en caña, Origen nacional, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, descongelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°c. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
725	Atún en medallones de Aleta Amarilla, gramaje: 140 a 180 grs por pieza congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°c. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
726	Atún en medallones, gramaje: 140 grs por pieza congelado en paquete de 5 pzas, con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°c. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
727	Bacalao Noruego deshidratado con sal, limpio, sin espinas, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 7°c. Color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
728	Barbacoa de Cordero, gramaje: 500 grs con tolerancia de +/-25% temperatura del producto: menor a 4°c y mayor a 0°c sabor: característico de la carne de cordero cocida, ligeramente ahumada. Color: rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Textura: consistencia firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas. Olor: característico del tocino ahumado, libre de olores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Exento de golpes y hematomas. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
729	Bistec de cerdo gramaje: por pieza de 130 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°c y mayor a 0°c, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
730	Bistec de res gramaje y medidas: por pieza de 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 18 a 23 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°c y mayor a 0°c color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

731	Bistec norteño de res Gramaje: por pieza de 130 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 23 a 28 cm de largo y de entre 8 a 13 cm de ancho, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
732	Bola de res gramaje por pieza: de 5 kg con tolerancia del +/-20%. (pieza entera) temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
733	Cabeza de cerdo gramaje: mitades de 3 kg con tolerancia del +/-25%. (partida a la mitad) temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Sin glándulas, tumores, hematomas ni huesos fracturados. Sin degeneración grasa y está de color blanco. Libre de suciedad o elementos extraños. Gramaje: mitades de 3 kg con tolerancia del 25%+/- . Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
734	Cabeza de res - cocida/empacada. Presentación pieza de 16 kgs y/o 18 kgs, (enteros o en porciones) color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
735	Cabrería, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
736	Cabrito, gramaje: de 3.5 a 6 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 30 a 35 cm y de largo 50 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
737	Calamar baby, gramaje: 1 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
738	Callo de hacha congelado, gramaje: 10 grs la pieza con tolerancia del +/-20%. temperatura del producto: menor a -18°C. Aspecto general: forma circular y mayor grosor de 2 cm, de color blanco rosado. Libre de suciedad o elementos extraños. Termo sellado al vacío sin indicios de descongelamiento.
739	Callo de hacha congelado, gramaje: 30 grs la pieza con tolerancia del +/-20%. temperatura del producto: menor a -18°C. Aspecto general: forma circular y mayor grosor de 2 cm, de color blanco rosado. Libre de suciedad o elementos extraños. Termo sellado al vacío sin indicios de descongelamiento.
740	Camarón con o sin cabeza (16/20) gramaje: aprox de 35 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
741	Camarón con o sin cabeza (21/25) gramaje: aprox de 25 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
742	Camarón con o sin cabeza (26/30) gramaje: aprox de 30 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25.
743	Camarón con o sin cabeza (41/50) gramaje: aprox de 20 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
744	Camarón con o sin cabeza (51/60) gramaje: aprox de 10 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
745	Camarón con o sin cabeza (51/70) gramaje: aprox de 5 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
746	Camarón con o sin cabeza (U10) gramaje: aprox de 60 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
747	Camarón con o sin cabeza (U12) gramaje: aprox de 50 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
748	Camarón con o sin cabeza (U15) gramaje: aprox de 40 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
749	Camarón pacotilla chico para coctel(cocinado). gramaje: 500 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25
750	Camarón pacotilla grande para coctel(cocinado). gramaje: 500 grs con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

751	Carne Enchilada, gramaje: 130 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
752	Carne molida de res gramaje en empaques individuales de 2 kg con tolerancia del +/-10%. temperatura del producto: menor a 2°C y mayor a -1°C, color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-251-SSA1-2009
753	Carnero en Canal, gramaje: de 1 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 30 a 45 cm y de largo 60cm. a 80 cm, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
754	Cecina de res gramaje: por pieza de 130 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 18 a 23 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
755	Cecina de res gramaje: por pieza de 130 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 18 a 23 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
756	Cervina, gramaje: 300 grs, congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
757	Chambarete de res sin hueso Gramaje: de 165 grs la pieza con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 6 a 8 cm de largo y 4 a 5 cm de ancho. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
758	Chamorro de cerdo, gramaje: 350 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho: temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
759	Chapulines natural grande, insectos comestibles, deshidratados o tostados sin condimentos artificiales, presentación bolsa de 1 kg
760	Chicharrón de cerdo cascara gramaje: de 180 grs con tolerancia del +/-25%. color: característico dorado, fresco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: firme y crujiente, sin pegajosidad al tacto, sin humedad. Sabor: característico, sin sabores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
761	Chicharrón Prensado de cerdo, gramaje: de 250 grs con tolerancia del +/-25%. color: característico dorado, fresco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: firme y crujiente, sin pegajosidad al tacto, sin humedad. Sabor: característico, sin sabores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
762	Chistorra gramaje: presentación de 300 a 500grs. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
763	Chorizo argentino, presentación en paquete de 550 grs con tolerancia del +/-5%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
764	Chorizo gramaje: en porciones de 2 kg con tolerancia del +/-5%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
765	Chuleta cerdo ahumada gramaje: por pieza de 130 grs con tolerancia del +/-10%. Medidas: grosor de 1 cm, por 10 a 13 cm de diámetro. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
766	Chuleta cerdo natural corte americano gramaje: por pieza de 180 grs con tolerancia del +/-10%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
767	Chuletón, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

			768	Codorniz Entera Jumbo, gramaje :220 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			769	Cola De Langosta Especial Con Concha, Presentación Con Gramaje 300 Grs con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
			770	Cordero Pierna C/ Hueso, gramaje: de 4 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 20 a 25 cm y de largo 40 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			771	Cordero Pierna S/ Hueso, gramaje: de 1 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 20 a 25 cm y de largo 40 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			772	Cordero Rack French, gramaje: de 500 grs con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 10 a 12 cm y de largo 20 cm a 25 cm, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			773	Costilla de Cerdo EN TROZOS, gramaje: de 80 A 130 grs con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 10 A 12 cm y de largo de 8 cm a 10 cm, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			774	Costilla de Roast beef, gramaje y medidas: 250 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 20 a 25 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			775	Costilla tipo carrillera gramaje: de 3 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 13 a 15 cm y de largo 45 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			776	Cowboy choice angus, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			777	Cowboy choice angus, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			778	Crema ácida, bote con 900 ml. Con una tolerancia del +/-10%, deberá cumplir NOM-185-SSA1-2002	
			779	Crema ácida, presentación de 4 litros. Con una tolerancia del +/-10%, deberá cumplir NOM-185-SSA1-2002	
			780	Crema de leche natural, bote de 1kg o a granel primera calidad. Con una tolerancia del +/-10%, deberá cumplir NOM-185-SSA1-2002	
			781	Escamoles fresco sin agua, de aspecto visual, pequeñas perlas o gránulos de color blanco cremoso a amarillo pálido, aroma y sabor de sítidulzor nturla y notas lácteas, presentación en fresco y limpio, sin tierra ni residuos del hormiguero, y deben mantenerse refrigerados y secos. Producto de acuerdo a la temporada, bolsa de 1 kg	
			782	Espinazo de cerdo, gramaje: de 100 grs con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 05 a 08 cm y de largo 10 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			783	Falda de cerdo gramaje: de 2.5 kg con tolerancia del +/-20%. temperatura del producto menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			784	Falda de res gramaje: porciones de 0.500 kg con tolerancia del +/-10% . temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			785	Filete corazon res (caña) gramaje: cada caña de 2 kg con tolerancia de +/-15% medidas: diámetro de 8 a 9 cm y largo 45 cm a 55 cm. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Limpio sin membrana, tamaño uniforme. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
			786	Filete de huachinango gramaje: 250 grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

			coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
787			Filete de pescado bassa, piezas de 200 a 250 grs c/u	
788			Filete kove, gramaje: 500 grs con tolerancia de +/-15% medidas: ancho de 10 a 12 cm y largo 20 cm a 25 cm. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Limpio sin membrana, tamaño uniforme. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
789			Filete kove, gramaje: 500 grs con tolerancia de +/-15% medidas: ancho de 10 a 12 cm y largo 20 cm a 25 cm. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Limpio sin membrana, tamaño uniforme. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
790			Filete tilapia gramaje: 250 grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
791			Filete venado, gramaje: 200 grs con tolerancia de +/-15% medidas: diámetro de 07 a 08 cm y altura de 05 a 06cm. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Limpio sin membrana, tamaño uniforme.	
792			Gusanos de maguey rojo chinicuil, fresco y sin agua, tamaño: de 2 a 5 cm, de color rojo intenso, o escarlata brillante natural, textura, suave y turgente, con piel lisa y cabeza oscura y resistente, aroma intenso con sabor profundo, ligeramente ahumando y concentrado. Presentación bolsa de 1 kg	
793			Huachinango del Golfo (Pargo) gramaje: 250 grs congelado con tolerancia del +/-15%, temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
794			Jaiba con concha, gramaje y medidas: 140 grs. Con una tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
795			Jamón de pavo gramaje: rebanadas de 22 grs con tolerancia del +/-10%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-213-SSA1-2018	
796			Jamón de Pavo Virginia FUD, paquete de 450 gr. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-213-SSA1-2018	
797			Jamón de Pavo Virginia, un kilogramo. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-213-SSA1-2018	
798			Jamón de pierna tipo york FUD rebanado (25 gr cada rebanada), empaque con 1kg. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-213-SSA1-2018	
799			Jamón pechuga de pavo bajo en grasas	
800			Jamón pechuga de pavo natural	
801			Jamón queso de puerco, láminas de 25 gr con tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
802			Jamón serrano, empaque con 100 gr. Con una tolerancia del +/-10%	
803			Jamón tipo americano gramaje: rebanadas de 22 grs por pieza. Con una tolerancia del +/-10%.	
804			Jamón york gramaje: rebanadas de 22 grs con tolerancia del +/-10%.	
805			Jocoque, Pieza de 1 kilogramo	
806			Jocoque, Pieza de 250 gramos	
807			Jocoque, Pieza de 500 gramos	
808			Langosta Del Atlántico, Entera Con Concha Y Tenazas, Presentación Individual, Con Gramaje 300 A 400 Grs Con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Olor: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
809			Langostino Azul, Entero Con Concha Y Tenazas, Presentación Individual, Con Gramaje 100 Grs con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
810			Lechón, gramaje: de 3 a 5 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 15 a 20 cm y de largo 30 a 40 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
811			LENGUA de res gramaje: 550 A 850 grs con tolerancia del +/-15%, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños.	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

			Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
812		Liebre, gramaje: de 800grs a 1.5 kg con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 30 a 35 cm y de largo 50 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños.	
813		Lomo caña de cerdo sin grasa gramaje: de 1.5 kg con tolerancia del +/-20%. Medidas: 7 a 8 cm de diámetro y 45 cm a 50 cm de largo. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
814		Lomo de cerdo embuchado, gramaje: 100 grs. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
815		Lomo de cerdo embuchado, presentación en paquete de 100 grs	
816		Lomo de cerdo gramaje: 2.5 kg con tolerancia del +/-25% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
817		Longaniza gramaje: 2 kilogramo. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
818		Lonja de lomo de salmón limpio gramaje: 1.6 kg. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
819		Machito de res, (intestino delgado o embutido de diversas vísceras) Consistencia crujiente y ofrecen sabor profundo, grasoso muy característico. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. presentación de 1 kg	
820		Mano De Cangrejo Moro, Entero Con Concha Y Tenazas, Presentación Individual, Con Gramaje 80 A 110 Grs Con Tolerancia Del +/-15% Temperatura Del Producto: Menor A -18°C. Color: Característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
821		Manteca de cerdo gramaje: 1 kilogramo. Con una tolerancia del +/-10%, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
822		Mariscada / combinado de mariscos, gramaje: 500 grs en paquete, con tolerancia del +/-20% temperatura del producto: menor a -18°C. Aspecto general: forma de variadas. Olor: característico del marisco (cangrejo). Sabor: característico del cangrejo. Textura: ausencia de textura gomosa, blanda y esponjosa. Es filamentosas. Libre de suciedad o elementos extraños. Termo sellado al vacío sin indicios de descongelamiento	
823		Marlín, gramaje: 400 a 500 grs por pieza congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: rojo brillante característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
824		Medallón de temera gramaje: 200 grs con tolerancia de +/-15% medidas: diámetro de 8 a 9 cm y altura de 5 cm. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Limpio sin membrana, tamaño uniforme. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
825		Mejillones enteros, gramaje: 500 grs con tolerancia del +/-20%. Con una tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
826		Milanesa de centro res gramaje: por pieza de 130 grs con tolerancia del +/-10% medidas: entre 18 a 23 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
827		Milanesa de pierna cerdo gramaje: por pieza de 130 grs con tolerancia del +/-10% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 8 a 13 cm de ancho. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
828		Milanesa de pollo gramaje: por pieza de 130 grs con tolerancia del +/-10% medidas: entre 12 a 17 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho. (dividida por polipapel según sea el caso) temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca al tacto. Sin hueso, sin piel, libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
829		Mojarra tilapia, gramaje: 300 a 350 grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillo	
830		Molida de cerdo gramaje: en empaques individuales de 2 kg con tolerancia del +/-5% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-251-SSA1-2009	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

831	Molida de pollo gramaje: en paquetes individuales de 2 kg con tolerancia del +/-5% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico amarillo, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
832	Molida mixta gramaje: en paquetes individuales de 2 kg con tolerancia del +/-5%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdosas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Gramaje: en paquetes individuales de 2 kg con tolerancia del 5%+/- . Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-251-SSA1-2009
833	Molida selecta de res gramaje: en paquetes individuales de 2 kg con tolerancia del +/-5% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-251-SSA1-2009
834	New York, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
835	Osobuco de ternera con hueso Gramaje: de 220 grs la pieza con tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 6 a 8 cm de largo y 4 a 5 cm de ancho. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
836	Panza de res gramaje: empaque de 1 kg con tolerancia del +/-10%. Medidas: en trozos de 5 cm a 6 cm. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: firme. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
837	Pata de res picada (cocida) gramaje: de 500 a 1 Kilogramo con tolerancia del +/-15%, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
838	Pato Entero americano Pekín, gramaje: 1 kg la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
839	Pato Magret Natural, gramaje 750 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
840	Pavo natural, gramaje 6 a 9 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
841	Pecho brisket (res) gramaje: 4.5 kg con tolerancia del +/-25%, temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
842	Pecho de cerdo gramaje: 3.5 kg con tolerancia del +/-25%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
843	Pechuga de pollo entera con hueso y piel gramaje: de 1 kg con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
844	Pechuga de pollo entera sin hueso y sin piel en tiras gramaje: de 1 kilogramo con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
845	Pechuga de pollo sin piel y sin hueso (entera): de 1 kg con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
846	Peperoni rebanado y fresco gramaje: láminas de 5 gr con tolerancia del +/-10%. NOM-213-SSA1-2018
847	Pescado mero entero gramaje: 300 a 350 grs congelado con tolerancia del +/-15%, temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
848	Pescado para caldo, gramaje: 80 grs descongelado con tolerancia del +/-15% medidas: talla 5-7. temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

849	Pescado Sierra, entero gramaje: 250 grs congelado con tolerancia del +/-15%, temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
850	Picana, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
851	Pierna de cerdo abierta sin hueso y sin grasa gramaje: de 6 kg con tolerancia del +/-25%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado/rojizo, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
852	Pierna de Cordero en Trozo S/ Hueso, gramaje: de 500 g grs con tolerancia del +/-25%. Medidas: ancho de 06cm a 08 cm y de largo 6 cm. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo rosado, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
853	Pierna y muslo pollo mancuerna gramaje 1: 250 grs la pieza con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico y uniforme, sin indicios de coloraciones verdes, sin hematomas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños y desagradables. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sensación húmeda y no reseca. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
854	Pieza básica de tocino ahumado, gramaje: 1.5 a 3 grs con tolerancia de +/-25% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C sabor: característico de la carne de cerdo cocida, ligeramente ahumada. Color: rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Textura: consistencia firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas. Olor: característico del tocino ahumado, libre de olores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Exento de golpes y hematomas. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
855	Pulpa pierna cerdo trozo gramaje: en trozos de 5 cm con tolerancia del +/- 10% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado/rojizo, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)	
856	Pulpo, gramaje: 1 KILO con tolerancia del +/-15% cada pieza. temperatura del producto: menor a -18°C, color: característico, congelado, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Medidas: talla 21/25	
857	Queso asadero en rueda, rueda de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10%	
858	Queso azul, empaque con 100 gr con tolerancia de +/-10%	
859	Queso brie semiduro cremoso de leche entera de vaca, empaque con 198 gr	
860	Queso burrata mozzarella de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10%	
861	Queso camember de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10%	
862	Queso cheddar 1kg	
863	Queso cheddar semi-suave, tetra pack 907gr con tolerancia a +/-10%	
864	Queso Cotija-añejo entero, barra de 1kg o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NOM-243-SSA1-2010	
865	Queso crema suave, caja con 180gr con tolerancia de +/-10%	
866	Queso de cabra ceniza 1kg	
867	Queso de cabra natural, empaque con 150 gr con tolerancia de +/-10%	
868	Queso de PROVOLONE, empaque con 226 gr con tolerancia de +/-10%	
869	Queso feta desmoronado, presentación en bote de 680grs, con tolerancia de +/- 10%	
870	Queso fresco en rueda, rueda de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-243-SSA1-2010	
871	Queso gouda. Con una tolerancia del +/-10%, . Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.	
872	Queso gruller 1 kg.	
873	Queso gruller presentación: Barra de 250 grs	
874	Queso holandés 1kg	
875	Queso mascarpone de 453 gramos	
876	Queso Mozzarella fresco, presentación en barra de 463 grs, con tolerancia de +/-10%	
877	Queso mozzarella rallado para pizza, presentación 1 kg, con tolerancia de +/- 10%	
878	Queso Oaxaca para deshebrar, bola de 1 kg primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-243-SSA1-2010	
879	Queso panela de molde, rueda de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-243-SSA1-2010	
880	Queso parmesano Clásico, presentación en barra de 140 grs, con tolerancia de +/-10%	
881	Queso parmesano Clásico, presentación en barra de 226 grs, con tolerancia de +/-10%	
882	Queso parmesano rallado, presentación en bolsa de 1kg, con tolerancia de +/-10%	
883	Queso provolone ahumado 1kg	
884	Queso rallado de leche de vaca tipo parmesano, bolsa con 227 a 453gr	
885	Queso ranchero de leche de vaca, bolsa de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NOM-243-SSA1-2010	
886	Queso requesón de leche de vaca, bolsa de 1kg primera calidad con tolerancia de +/-10% cumpliendo la norma: NOM-243-SSA1-2010	
887	Queso ricota presentación en bolsa de 1kg, primera calidad con tolerancia de +/-10%	
888	Queso roquefort 1kg	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

889	Queso semi maduro tipo Manchego Rebanado, Presentación de consistencia firme, cremoso a leche y color marfil, descripción general de queso y además, está elaborado con mezCARNES de quesos, fusión y emulsión con sales fundentes, aditivos para alimentos e ingredientes opcionales, sometidos a proceso térmico de 70°C durante 30 segundos o a cualquier otra combinación equivalente o mayor para prolongar su vida de anaquel. 1kg.
890	Queso tipo americano en rebanadas, empaque con 16 piezas de 288gr con tolerancia de +/-10%
891	Queso tipo americano mezcla de quesos. Presentación en paquetes de 400 grs. Con tolerancia +/- 10%, temperatura del producto: menos a 18°C. Color: característico, de la mezcla de diferentes tipos de quesos, es un queso suave, con sabor dulce y textura suave y untuosa.
892	Retazo de res con hueso gramaje: por pieza de 180 grs con tolerancia del +/-15%. Temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
893	Rib Eye, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
894	Roast beef cocinado, presentación en paquete de 550 grs
895	Roast beef rebanado 1.5 milímetros, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) 1 kg
896	Robalo en lonja / filete, Origen chileno o de Alaska, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, descongelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
897	Sabana de res, gramaje: 130 grs con tolerancia del +/-10% medidas: entre 18 a 23 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
898	Salami rebanado y fresco gramaje: laminas de 5 gr con tolerancia del +/-10%. temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-213-SSA1-2018
899	Salchicha jumbo temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. NOM-213-SSA1-2018
900	Salchicha jumbo tipo Frankfurt, para hot dogs temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. NOM-213-SSA1-2018
901	Salchicha para hot dog Virginia temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. NOM-213-SSA1-2018
902	Salchicha tipo viena gramaje: de 35 grs con tolerancia del +/-20 % temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C, color: característico, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas ajenas al producto. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia) NOM-213-SSA1-2018
903	salchicha vegana, presentación en paquete con 350 grs. Con una tolerancia del +/-10%, color: Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. NOM-213-SSA1-2018
904	Salmón Ahumado en lonja, Origen chileno o de Alaska, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
905	Salmón en lonja / filete, Origen chileno o de Alaska, gramaje: 1.5 a 2.5 grs, congelado con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a -18°C. Color: característico, sin indicios de descongelamiento, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
906	Short Rib C/ Hueso, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
907	Suadero Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
908	Surimi congelado, gramaje: 500 grs con tolerancia del +/-20%. temperatura del producto: menor a -18°C. Aspecto general: forma de varita más pequeña y mayor grosor que el palito con corte diagonal de color rojizo por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior. Color: rojizo por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior. Olor: característico del marisco (cangrejo). Sabor: característico del cangrejo. Textura: se corresponde con la textura de la carne de cangrejo, ausencia de textura gomosa, blanda y esponjosa. Es filamentosa. Libre de suciedad o elementos extraños. Termo sellado al vacío sin indicios de descongelamiento.
909	Tampiqueña, gramaje y medidas: 130 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

910	T-bone angus premium beef, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
911	T-bone angus premium beef, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
912	T-bone angus, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
913	T-bone angus, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
914	Tinta de calamar; presentación en frasco de 180 grs. Con una tolerancia del +/-10%,
915	Tlalitos de cerdo, gramaje: de 250 grs con tolerancia del +/-25%. color: característico dorado, fresco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: firme y crujiente, sin pegajosidad al tacto, sin humedad. Sabor: característico, sin sabores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
916	Tocino ahumado y rebanado gramaje: rebanada de 20 gr con tolerancia de +/-25% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C sabor: característico de la carne de cerdo cocida, ligeramente ahumada. Color: rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Textura: consistencia firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas. Olor: característico del tocino ahumado, libre de olores extraños. Libre de suciedad o elementos extraños. Exento de golpes y hematomas. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
917	Tocino frecco y rebanado gramaje: rebanada de 20 grs. Con una tolerancia del +/-10%. temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rosado rojizo, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
918	TOMAHAWK con hueso, gramaje y medidas: 350 A 500 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 20 a 30 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
919	Top Sirloin angus premium beef, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
920	Top Sirloin angus premium beef, gramaje y medidas: 400 grs. Con una tolerancia del +/-10%. Medidas: entre 15 a 20 cm de largo y de entre 10 a 15 cm de ancho, temperatura de producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
921	Trucha ahumada presentación: 100 a 120 grs. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
922	Trucha natural presentación: 300 a 350 grs +/- 15% sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto. Libre de suciedad o elementos extraños.
923	Tuétanos de res con hueso gramaje: 180 grs con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
924	Zancarrón de carnero gramaje: 250 grs con tolerancia del +/-15% temperatura del producto: menor a 4°C y mayor a 0°C color: característico rojo cerezo brillante, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas, sin hematomas, sin degeneración de la grasa y está de color blanco. Olor: característico del producto, libre de olores extraños. Textura: tersa y firme, sin pegajosidad al tacto, sin huesos fracturados. Libre de suciedad o elementos extraños. Cumpliendo con certificado del rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) y registro de S.S.A (Secretaría de Salubridad y Asistencia)
SUBTOTAL	
IEPS 8%	
TASA 0% I.V.A.	
TASA 16% I.V.A.	
TOTAL	
IMPORTE TOTAL CON LETRA	

“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes o terminación del contrato”



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO
NOTARIAL
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

NOTAS:

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

2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.

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

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

5.- Los licitantes que oferten los bienes correspondientes a este procedimiento, deberán incluir los impuestos de conformidad con el artículo 2o. de la Ley de Impuestos Especial Sobre Producción y Servicios (IEPS), tasa del 8% en sus propuestas, para los consecutivos: 82, 83, 84, 85, 86, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 356, 357, 358, 363, 373, 374, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 598.

Artículo 2o.- Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes:

a) Alimentos no básicos que se listan a continuación, con una densidad calórica de 275 kilocalorías o mayor por cada 100 gramos 8%

1. Jarabes, naturales.
2. Pulpas de concentrados

6.- Los licitantes que oferten los bienes correspondientes a este procedimiento deberán grabarlos a tasa del 16% en sus propuestas para los consecutivos: 78, 82, 83, 84, 85, 86, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 273, 274, 275, 276, 277, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 373, 374, 451, 567, 568, 569, 576, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 598, de conformidad con el artículo 1º de la Ley de Impuestos al Valor Agregado.

Artículo 1o.- Están obligadas al pago del impuesto al valor agregado establecido en esta Ley, las personas físicas y las morales que, en territorio nacional, realicen los actos o actividades siguientes:

El impuesto se calculará aplicando a los valores que señala esta Ley, la tasa del 16%. El impuesto al valor agregado en ningún caso se considerará que forma parte de dichos valores.

7.- Los licitantes que oferten los bienes correspondientes a este procedimiento deberán gravarlos a tasa 0% en sus propuestas, para los consecutivos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 80, 81, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 155, 156, 157, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 247, 248, 249, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 366, 367, 368, 369, 370, 371,



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

372, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 445, 447, 448, 449, 450, 452, 453, 454, 455, 456, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 577, 594, 595, 596, 597, 599, 600 al 924, de conformidad con el artículo 2º.-A de la Ley de Impuestos al Valor Agregado 2022.



ANEXO D

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

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

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

**EN CASO DE QUE LOS LICITANTES, PARA GARANTIZAR SUS PROPUESTAS, DECIDAN OTORGAR PÓLIZA
DE FIANZA, LA REDACCIÓN DEBERÁ SER LA SIGUIENTE:**

Para garantizar por (nombre del licitante), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional: **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**, realizada por la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, por el **10 % del presupuesto máximo autorizado** sin incluir IVA \$ (número) (letra M.N.).

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

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

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



ANEXO E

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

PARA CUMPLIR LO SOLICITADO EN EL PUNTO 18 DE ESTAS BASES, SE DEBERÁ APEGAR A LO SIGUIENTE:

A favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**

(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Para garantizar por (nombre del proveedor adjudicado), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato **(CONTRATO DEPENDENCIA)** relativo a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**, realizada por la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026**, por **el monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra _____ M.N.)**

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

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

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



ANEXO F

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

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

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

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

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

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

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



ANEXO G

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Fecha: _____

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

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

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO



ANEXO H

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

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

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

Procedimiento: **GEP-SPFA-LPN-153-060/2026**

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica de los bienes:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____

Hora: _____

**ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**



ANEXO I

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CARTA DE NO CONFLICTO DE INTERÉS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

A) PERSONA FÍSICA

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

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

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

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

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

B) PERSONA MORAL

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



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

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

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

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

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

**ATENTAMENTE
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO
NOTARIAL
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

Notas:

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos.
Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.



ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
1	1	1	GRUPO	<p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA:</p> <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL:</p> <p>ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO, CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR EL PRESUPUESTO MÍNIMO REQUERIDO, QUEDANDO EL PRESUPUESTO MÁXIMO SUJETO A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA CONTRATANTE.</p> <p>II. LUGAR Y PERIODO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES</p> <p>A) LOS LUGARES DONDE SE REALIZARÁ LA ENTREGA DE LOS INSUMOS, SERÁ EN LOS INMUEBLES REFERIDOS POR LA CONTRATANTE EN EL ANEXO 3.</p> <p>B) LA ENTREGA DE LOS BIENES ADJUDICADOS SE REALIZARÁ A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2026, CONFORME A LO SIGUIENTE:</p> <p>LA PRIMERA ENTREGA DE LOS INSUMOS SE DARÁ A CONOCER A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, DEBIENDO SER ENTREGADOS AL DÍA NATURAL SIGUIENTE DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO EN LOS INMUEBLES SEÑALADOS POR LA CONTRATANTE EN EL ANEXO 3, EN UN HORARIO DE 8:00 A 18:00 HORAS CON PREVIA CITA CON LA CONTRATANTE, AL TELÉFONO 222 122 1100 EXT. 1157.</p> <p>LAS ENTREGAS SUBSECUENTES SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE PEDIDOS DE CONFORMIDAD CON LAS NECESIDADES DE LA CONTRATANTE, DEBIÉNDOSE ENTREGAR A LAS 24 HORAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN VÍA CORREO ELECTRÓNICO, NO DEBIENDO EXCEDER LA FECHA LÍMITE DE ENTREGA DE LOS INSUMOS.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA:</p> <p>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO, DE ACUERDO CON LAS ACTIVIDADES Y NECESIDADES DE LAS ÁREAS OPERATIVAS ENCARGADAS DE LA ELABORACIÓN DE APERITIVOS, DESAYUNOS, COMIDAS, POSTRES, SNACKS Y BANQUETES, CONFORME A LOS INSUMOS DESCRITOS EN EL ANEXO 2.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD, NO SE ACEPTARÁN EN CONDICIONES QUE NO GARANTICEN FRESCURA, ASÍ COMO SU CONTENIDO Y PRESENTACIÓN, CONFORME A LO SIGUIENTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CADUCIDAD VENCIDA - EN ESTADO DE DESCOMPOSICIÓN. - CONTAMINADOS, CON SEDIMENTOS O AGENTES EXTRAÑOS AL PRODUCTO - CON EMPAQUES VIOLADOS, GOLPEADOS, ABOLLADOS, ROTOS, ABIERTOS O NO SELLADOS. - CUALQUIER OTRA CARACTERÍSTICA QUE NO ASEGURE SU ÓPTIMA CALIDAD. <p>LAS CANTIDADES QUE SEAN SOLICITADAS, PODRÍA VARIAR DEBIDO A QUE HAY INSUMOS QUE DURANTE CIERTA TEMPORADA CUENTAN CON RESTRICCIONES SANITARIAS IMPREVISTAS O POR CAMBIOS CLIMÁTICOS, POR LO QUE EL PROVEEDOR DEBERÁ NOTIFICAR A LA CONTRATANTE MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO O LLAMADA TELEFÓNICA LA SUGERENCIA DE CAMBIOS CON 8 HORAS DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA.</p>



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ LLEVAR A CABO LA ENTREGA EN LOS LUGARES INDICADOS EN EL ANEXO 3, DE ACUERDO A LO SOLICITADO EN EL PEDIDO POR LA CONTRATANTE. EL PROVEEDOR DEBERÁ SURTIR DE FORMA EVENTUAL O DE MANERA URGENTE CUANDO SEA REQUERIDO.</p> <p>LOS PEDIDOS LE SERÁN NOTIFICADOS AL PROVEEDOR POR CORREO ELECTRÓNICO, TELEFÓNICA O DE MANERA PRESENCIAL, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>A) PRIMERA ENTREGA: LA CONTRATANTE PROPORCIONARÁ AL PROVEEDOR AL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, EL FORMATO DE PEDIDO CON LAS CANTIDADES PARA LA PRIMERA ENTREGA. DICHA ENTREGA DEBERÁ SER AL SIGUIENTE DÍA NATURAL DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p> <p>B) ENTREGAS SUBSECUENTES: LA CONTRATANTE SERÁ LA RESPONSABLE DE REALIZAR EL PEDIDO, ASÍ COMO DEL LLENADO DEL MISMO DE MANERA SEMANAL, QUINCENAL Y MENSUAL PARA SOLICITAR LA ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS EN LOS LUGARES ESTABLECIDOS EN EL ANEXO 3. LAS ENTREGAS SUBSECUENTES SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE PEDIDOS DE CONFORMIDAD CON LAS NECESIDADES DE LA CONTRATANTE, DEBIÉNDOSE ENTREGAR A LAS 24 HORAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN VÍA CORREO ELECTRÓNICO, NO DEBIENDO EXCEDER LA FECHA LÍMITE DE ENTREGA DE LOS INSUMOS, PREVIA SOLICITUD VÍA CORREO ELECTRÓNICO QUE PROPORCIONARÁ LA CONTRATANTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p> <p>C) ENTREGAS URGENTES: LA CONTRATANTE PODRÁ SOLICITAR AL PROVEEDOR, DE MANERA TELEFÓNICA O MEDIANTE EL FORMATO DE PEDIDO CUALQUIER DÍA Y HORARIO DE LA SEMANA, ENTREGAS DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS. LA ENTREGA SE DEBERÁ REALIZAR CON UN MÁXIMO DE 8 HORAS POSTERIORES DE RECIBIDA LA NOTIFICACIÓN RESPECTIVA DEL PEDIDO, SIEMPRE Y CUANDO LA CONTRATANTE LO SOLICITE EN COORDINACIÓN CON EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DEL ORGANISMO, AL TELÉFONO 222 122 1100 EXT. 1121, 1155, Y 1157 O CORREOS ELECTRÓNICOS QUE PROPORCIONARÁ LA CONTRATANTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</p> <p>1. TRASLADO:</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS PARA EL TRASLADO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>A) LOS PRODUCTOS QUE LO REQUIERAN, DEBERÁN SER ENVASADOS EN CHAROLAS DESECHABLES, LIMPIAS Y TAPADAS CON PAPEL ANTIADHERENTE O PELÍCULA PLÁSTICA PARA ALIMENTOS.</p> <p>B) LAS CAJAS DE ESTIBA EN LAS QUE SE TRASLADEN LOS PRODUCTOS DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS DEBERÁN SER TARAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y RESISTENTES, LIBRE DE CUALQUIER TIPO DE FAUNA NOCIVA. (OBSERVABLES A SIMPLE VISTA). LAS TARAS DE PLÁSTICO LE SERÁN DEVUELTAS AL PROVEEDOR AL MOMENTO DE LA ENTREGA DE LOS INSUMOS.</p> <p>C) LA TRANSPORTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER EN VEHÍCULO CERRADO, MISMO QUE DEBERÁ CONTAR CON SISTEMA DE REFRIGERACIÓN EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE OPERACIÓN, CON TERMÓMETRO, SELLADO HERMÉTICAMENTE Y SISTEMA DE CONTROL DE TEMPERATURA; ADEMÁS, DEBERÁ ENCONTRARSE LIMPIO Y LIBRE DE CUALQUIER TIPO DE FAUNA NOCIVA. (OBSERVABLE A SIMPLE VISTA).</p>



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>D) EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR LOS PRODUCTOS FRESCOS O CONGELADOS SEGÚN CORRESPONDA, SIN MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.</p> <p>E) EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR LOS INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS CON ETIQUETADO Y DEBERÁ CONTENER LA FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTEMENTE.</p> <p>F) EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR AL TÉRMINO DE CADA ENTREGA DE LOS INSUMOS, REMISIÓN (2 JUEGOS ORIGINALES Y COPIA SIMPLE LEGIBLE) EN HOJA MEMBRETADA, LA CUAL DEBERÁ CONTENER FECHA DE ENTREGA, NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA Y NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA QUE RECIBA.</p> <p>G) EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR TODOS LOS INSUMOS CONSIDERADOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, TALES COMO CARNES ROJAS, BLANCAS, LÁCTEOS (QUESOS), EMBUTIDOS, PESCADOS Y MARISCOS, DEBIDAMENTE INSPECCIONADOS ANTES DE INTRODUCIRLOS A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS COMO: COLOR, OLOR, MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MANCHAS, MAGULLADURAS O MAL OLOR, RASTROS DE LA PRESENCIA DE INSECTOS O ROEDORES.</p> <p>2. PERIODO DE CADUCIDAD:</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR LOS PRODUCTOS CONFORME A LOS PEDIDOS CORRESPONDIENTES, CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y EN PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE (NO CADUCADOS).</p> <p>3. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>CANJE</p> <p>A) LA CONTRATANTE, PODRÁ SOLICITAR EL CANJE DE CUALQUIERA DE LOS PRODUCTOS AL PROVEEDOR, CUANDO NO ENTREGUE LA MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR OFERTADA, NO CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS, PRESENTEN DEFECTOS DE CALIDAD, SE COMPRUEBE QUE, POR LA NATURALEZA PROPIA DEL ALIMENTO Y, NO OBSTANTE, HABER SIDO MANTENIDO CONFORME A LAS CONDICIONES ADECUADAS DE TEMPERATURA, SUFRA ALTERACIONES FÍSICO-QUÍMICAS, POR LO QUE EL PROVEEDOR DEBERÁ RETIRARLOS DE LAS INSTALACIONES DE FORMA INMEDIATA.</p> <p>B) EL PROVEEDOR DEBERÁ SUSTITUIR LOS INSUMOS QUE NO CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL ANEXO 2, EN UN PLAZO NO MAYOR A 8 HORAS POSTERIORES A LA ENTREGA.</p> <p>RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>LA CONTRATANTE DEVOLVERÁ LOS PRODUCTOS QUE ENTREGUE EL PROVEEDOR CUANDO SE ENCUENTREN EN LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:</p> <p>A) QUE NO CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN, CONFORME AL ANEXO 2.</p> <p>B) QUE NO SEAN DEL GRAMAJE O TAMAÑO SOLICITADO.</p> <p>C) QUE SEA MAYOR LA CANTIDAD ENTREGADA QUE LA SOLICITADA. EL EXCEDENTE NO SE RECIBIRÁ.</p> <p>D) QUE NO SE ENCUENTREN INCLUIDOS EN EL PEDIDO SOLICITADO.</p> <p>E) CUANDO LA CONTRATANTE HAYA CANCELADO LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS, CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA.</p> <p>VI. PERSONAL</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTEMPLAR EL PERSONAL CAPACITADO Y NECESARIO (2 SUPERVISORES OPERATIVOS Y 2 CHOFERES), PARA LLEVAR A CABO LA</p>



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS, MISMOS QUE DEBERÁN CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:</p> <p>A) UNIFORME: LIMPIO Y ADECUADO PARA LLEVAR A CABO LA ENTREGA DE INSUMOS (MÍNIMO DEBERÁ TENER CUBREBOCAS, CARETA PROTECTORA FACIAL, MALLA DE CABELLO, CAMISA O PLAYERA, PANTALÓN DE ALGODÓN, MANDIL DE PLÁSTICO Y CALZADO ADECUADO).</p> <p>B) ASEADO: UÑAS CORTAS, CABELLO RECOGIDO Y SIN JOYAS.</p> <p>C) GAFETE DE IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA Y NOMBRE VISIBLE.</p> <p>VII. CONDICIONES GENERALES</p> <p>A) EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) A NOMBRE DEL FABRICANTE O DISTRIBUIDOR MAYORISTA, CON ALCANCE MÍNIMO DE CÁRNICOS Y/O EMBUTIDOS.</p> <p>B) EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE RESPONSABLE SANITARIO DE ACUERDO AL GIRO REQUERIDO, ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA CORRESPONDIENTE.</p> <p>C) EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO VIGENTE DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO A LA NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN.</p> <p>D) EN EL SUPUESTO DE QUE EL PROVEEDOR NO RETIRE LOS PRODUCTOS EN EL PLAZO CONVENIDO, LA CONTRATANTE PODRÁ DESTRUIR O DESECHAR LOS PRODUCTOS Y EN CONSECUENCIA NO SERÁN PAGADOS POR LA MISMA.</p> <p>E) TODOS LOS GASTOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL CANJE O RECHAZO, CORRERÁN POR CUENTA DEL PROVEEDOR.</p> <p>F) EL PROVEEDOR DEBERÁ RESPONDER POR SU CUENTA Y RIESGO DE LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE, POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA DE SU PARTE, LLEGUE A CAUSAR A LA CONTRATANTE Y/O A TERCEROS.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

ANEXO 2

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	ABRILLANTADOR PARA FRUTAS Y PAN EN GEL, CUBETA DE 5 KG				
2	ACEITE DE AJONJOLI EXTRA VIRGEN, BOTELLA CON 250 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
3	ACEITE DE COCO PRESENTACIÓN DE BOTE CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-014-SCFI-2012				
4	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, BOTELLA CON 1 LITRO CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-109-2014				
5	ACEITE ESPECIAL PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACIÓN GALÓN DE 20 LITROS				
6	ACEITE ESPECIAL PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACIÓN: PORRÓN DE 15 LITROS				
7	ACEITE EXTRA VIRGEN DE TRUFA BLANCA, PRESENTACIÓN DE 250 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
8	ACEITE VEGETAL, BOTELLA CON 1 LITRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%				
9	ACEITE VEGETAL, PRESENTACIÓN DE 20 LITROS, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
10	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO Y SIN RELLENO LATA CON 350 GR TOLERANCIA DE +/-10%				
11	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO Y SIN RELLENO, FRASCO CON 170 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
12	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO, SIN RELLENO Y REBANADAS, BOTE CON 3.05 KG Y MASA DRENADA: 1.56 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
13	ACEITUNA VERDE SIN HUESO Y SIN RELLENO, LATA CON 350 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
14	ACELGA AMARILLA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
15	ACELGA ROJA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
16	ACELGA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
17	ACHIOTE EN PASTA, CAJA CON 110 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
18	ACHIOTE EN PASTA, CAJA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
19	ADEREZO PARA NACHOS, BOTELLA CON 750 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
20	ADEREZO TIPO CESAR, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
21	ADEREZO TIPO ITALIANA, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
22	ADEREZO TIPO MIL ISLAS, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
23	ADEREZO TIPO MOSTAZA CON MIEL, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
24	ADEREZO TIPO RANCH, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
25	AGUACATE HASS DE 2DA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, CASCARA COLOR VERDE NEGRUZZO, PULPA DE VERDE EN EL INTERIOR ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRANULOSA Y FUERTE PERO FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
26	AGUACATE HASS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, CASCARA COLOR VERDE NEGRUZZO, PULPA DE VERDE EN EL INTERIOR ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRANULOSA Y FUERTE PERO FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
27	AJO EN POLVO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.				
28	AJO LIMPIO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR BLANCO AMARILLENTO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, PICANTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
29	AJONJOLI BLANCO, BOLSA CON UN KILOGRAMO PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
30	AJONJOLI NEGRO, BOLSA CON UN KILOGRAMO PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
31	ALACHES, ASPECTO: TALLO TIERNO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE. PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG				
32	ALBAHACA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
33	ALCACHOFA BABY, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR VERDE ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
34	ALCAPARRA EN SALMUERA, FRASCO CON 220 GR Y MASA DRENADA DE 140 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
35	ALGA MARINA DESHIDRATADA PARA SUSHI, BOLSA CON 10PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%				
36	ALGA MARINA TOSTADA PARA SUSHI, BOLSA CON 10PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%				
37	ALIMENTO EN POLVO FORTIFICADO PARA PREPARAR BEBIDA SABOR A CHOCOLATE 2 KGS TOLERANCIA DE +/-10%				
38	ALMENDRA EN POLVO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-187-SSA1-SCF-2002-247-SSA1-2008				
39	ALMENDRA ENTERA, TOSTADA Y SIN SAL, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-187-SSA1-SCF-2002-247-SSA1-2008				
40	ALMENDRA FILETEADA O ENTERA BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-187-SSA1-SCF-2002-247-SSA1-2008				
41	ALUBIA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-043-SSA2-2012				
42	ANCHOAS EN ACEITE, PRESENTACIÓN EN LATA DE 48 GR				
43	ANÍS DE ESTRELLA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO				
44	ANTIOXIDANTE PARA ALIMENTOS, BOTELLA CON 1 L. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
45	APIO, HOJAS SIN INDICIOS DE PLAGA DE COLOR VERDE OSCURO, TALLO BLANCO AMARILLENTO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO FIBROSO Y CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FUERTE PERO FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
46	ARÁNDANO DESHIDRATADO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
47	ARROZ ARBORIO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
48	ARROZ PARA SUSHI, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
49	ARROZ SALVAJE Y ARROZ BLANCO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%,				
50	ARROZ SÚPER EXTRA GRUESO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
51	ARUGULA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, SIN TALLO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 500 GR.				
52	ATE DE MEMBRILLO, EN PRESENTACIÓN 400 GRAMOS DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
53	ATE DE MEMBRILLO, EN PRESENTACIÓN EN LATA DE 700 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%.				
54	ATÚN EN ACEITE, LATA CON 140 GR A 295 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
55	ATÚN EN AGUA, LATA DE 1.88 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
56	ATÚN EN AGUA, LATA CON 140 GR A 295 CON TOLERANCIA DE +/-10%				
57	AVELLANA ENTERA SIN CÁSCARA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
58	AVENA CRUDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
59	AVENA INSTANTÁNEA, BOLSA CON 360 GR, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
60	AZAFRÁN PURO, FRASCO CON 2GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
61	AZÚCAR ESTÁNDAR, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011				
62	AZÚCAR ESTÁNDAR, PRESENTACIÓN DE 25 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011				
63	AZÚCAR ESTÁNDAR, PRESENTACIÓN DE 50 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011				
64	AZÚCAR GLASS EN POLVO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011				
65	AZÚCAR MASCABADO OLOR, EL CARACTERÍSTICO DEL AZÚCAR, SIN PRESENTAR OLOR A HUMEDAD, FUMIGANTES U OTROS OLORES EXTRAÑOS. SABOR, DULCE CARACTERÍSTICO, SIN OTROS SABORES EXTRAÑOS. ASPECTO FÍSICO: CRISTALES TOLERANCIA DE +/-10%				
66	AZÚCAR MASCABADO, BOLSA CON 2KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
67	AZÚCAR MASCABADO, INDIVIDUAL CAJA CON 1000 SOBRES DE 4 GRAMOS CADA UNO CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
68	AZÚCAR REFINADA BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
69	AZÚCAR REFINADA INDIVIDUAL CAJA CON 2000 SOBRES DE 4GR CADA UNO CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011				
70	AZÚCAR REFINADA INDIVIDUAL, CAJA CON 1000 SOBRES DE 4G CADA UNO, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011				
71	AZÚCAR REFINADA, PRESENTACIÓN DE 50KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011				
72	BABY ARUGULA, ORGÁNICA, PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 0.250 GRS.				
73	BABY ARUGULA, ORGÁNICA, PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 0.450 GRS.				
74	BACALAO NORUEGO EN LONJA, PRESENTACIÓN EN KILOGRAMO.				
75	BARQUILLOS DE GALLETA PARA HELADOS Y NIEVES, PRESENTACIÓN CAJA DE 125 GR CON 10 PIEZAS, TOLERANCIA DEL +/- 10%				
76	BARRITAS ENERGÉTICAS MINI SNACK, COMPOSICIÓN: CHOCOLATE CON LECHE COMBINADO CON AMARANTO SIN AZÚCAR. PRESENTACIÓN: CAJA CON 24 PIEZAS DE 15 GR CADA BARRITA, CON TOLERANCIA DEL +/-10%				
77	BASE BLANCA PARA REPOSTERÍA TIPO WHIP TOPPING, EN PRESENTACIÓN DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
78	BASE NEUTRA BASE FRAPPE BOLSA CON 1.36KG TOLERANCIA DE +/-10%				
79	BASE PARA HELADO GRASA TIPO BUTIRICA MEZCLAYA, PRESENTACIÓN DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
80	BASE PARA HELADO GRASA VEGETAL TIPO EIGSAMIX, PRESENTACIÓN DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
81	BASE PARA HELADO GRASA VEGETAL, PRESENTACIÓN DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
82	BEBIDA CON PULPA DE MANGO, MANZANA, GUAYABA, UVA PRESENTACIÓN EN TETRAPAK 500ML CAJA CON 24 PIEZAS				
83	BEBIDA SABOR KIWÍ CON FRESA LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS				
84	BEBIDA SABOR MANGO LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS				
85	BEBIDA SABOR SANDÍA LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS				
86	BEBIDA SABOR TE VERDE LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS				
87	BERENJENA, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO INTENSO, CARNE DE COLOR BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA., LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
88	BERRO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE. PRESENTACIÓN BOLSA EN 1 KG				
89	BETABEL ARCOÍRIS, ASPECTO: PIEL COLORES VARIADOS, CARNE COLORES VARIADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA., LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
90	BETABEL, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO-MARRÓN, CARNE COLOR MORADO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
91	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
92	BLISTER DE MAYONESA (CAJA DE 200 PIEZAS DE 8 GR CADA UNO).				
93	BLISTER DE MERMELADA / VARIEDAD DE SABORES (CAJA DE 105 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).				
94	BLISTER DE MIEL (CAJA DE 120 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).				
95	BLISTER DE MIEL (CAJA DE 72 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).				
96	BLISTER DE MOSTAZA (CAJA DE 200 PIEZAS DE 5 GR CADA UNO).				
97	BLISTER DE SALSA TIPO CÁTSUP (CAJA CON 200 PIEZAS DE 9 GR CADA UNO)				
98	BLUEBERRY, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACIÓN DE DOMO 160 A 170 GR				
99	BLUEBERRY, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CON EL PEDÚNCULO RECORTADO. FRUTAS SANAS Y ENTERAS TANTO EXTERNA COMO INTERNAMENTE, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL TERSA. SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTO. CON AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD. PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR AGRIDULCE. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
100	BOTELLA DE TÉ NEGRO Y DURAZNO DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA				
101	BOTELLA DE TÉ NEGRO Y FRUTOS ROJOS DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
102	BOTELLA DE TÉ NEGRO Y LIMÓN DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA				
103	BOTELLA DE TÉ VERDE Y LIMÓN DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA				
104	BRILLO PARA FRUTAS Y POSTRES, PRESENTACIÓN EN CUBETA DE 5 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
105	BRÓCOLI, ASPECTO: COLOR VERDE OSCURO INTENSO, TALLO COLOR VERDE CLARO-AMARILLENTO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO INTENSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, DURO Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
106	BROTOS DE BETABEL, ASPECTO: PUNTAS COLOR MORADAS BASE TONALIDADES VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, PRESENTACIÓN DOMO DE 50 GR.				
107	BROTOS DE CILANTRO, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES BLANQUIZCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, PRESENTACIÓN BOLSA EN 1 KG				
108	CABEZA DE AJO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR BLANCO AMARILLENTO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, PICANTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
109	CACAHUATE CRUDO, SIN SAL, SIN CASCARA BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
110	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 1100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
111	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACIÓN 1 KG				
112	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 400 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
113	CAFÉ CON LECHE CLÁSICO BOTELLA DE VIDRIO DE 281 ML				
114	CAFÉ EN GRANO TUESTE OSCURO, BOLSA DE 1 KILOGRAMO, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
115	CAFÉ SOLUBLE, PRESENTACIÓN DE FRASCO CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
116	CAFÉ TOSTADO OBSCURO DESCAFEINADO MOLIDO, CAJA CON 20 BOLSAS DE 64 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
117	CAFÉ TOSTADO OBSCURO EN GRANO, BOLSA DE 1 KILOGRAMO, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
118	CAFÉ TOSTADO OBSCURO EXPRESSO EN GRANO, BOLSAS DE 500 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
119	CAJA CERILLOS CON 50 PIEZAS PAQUETE DE 10 CAJAS				
120	CAJETA QUEMADA, PRESENTACIÓN DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
121	CAJETA QUEMADA, PRESENTACIÓN CUBETA DE 5 KILOS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
122	CAJETA QUEMADA, PRESENTACIÓN DE BOTELLA CON 660 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
123	CAJUN, PRESENTACIÓN DE BOTELLA CON 690 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
124	CALABACITA BOLA, ASPECTO: TUBULAR O REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
125	CALABACITA ITALIANA, ASPECTO: TUBULAR O REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
126	CALABAZA DE CASTILLA, ASPECTO: DE COLOR VERDE A ANARANJADO, Y DIVERSAS FORMAS Y TAMAÑOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME DE CASCARA MUY GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, BOLSA DE 1 KG				
127	CALABAZA ZUCHINI BABY, ASPECTO: DE COLOR VERDE, LISA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME DE CASCARA DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, BOLSA DE 1 KG				
128	CALDO DE CAMARÓN, EN POLVO, PRESENTACIÓN EN BOTE DE 1.6 KGS.				
129	CALDO DE POLLO GRANULADO, BOTE CON 3.6KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
130	CALDO DE POLLO GRANULADO, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
131	CALDO DE POLLO GRANULADO, PRESENTACIÓN DE CAJA CON 24 CUBOS DE 10.5 GR C/U CON TOLERANCIA DE +/-10%				
132	CALPICO CONCENTRADO PRESENTACIÓN CAJA TIPO TETRA PACK DE 1 LITRO.				
133	CAMARÓN MOLIDO EN POLVO, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
134	CAMARÓN SECO, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
135	CAMOTE AMARILLO, ASPECTO: PIEL COLOR ROJIZO CARACTERÍSTICO, PULPA BLANQUECINA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
136	CAMOTE MORADO, ASPECTO: PIEL COLOR ROJIZO CARACTERÍSTICO, PULPA MORADA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
137	CANELA EN RAJA BOLSA DE 500 GR O PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-F-248-1975				
138	CANELA MOLIDA BOLSA DE 500 GR O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-F-248-1975				
139	CANELA MOLIDA BOTE DE 18 ONZAS				
140	CAÑA DE AZÚCAR, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LARGO Y DE COLORES VERDE AMARILLO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
141	CÁPSULA DE CAFÉ, SABOR INTENSSO (LUNGO FORTE), CAJA CON 50 CÁPSULAS				
142	CARAMBOLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CLARO A UN AMARILLO DORADO, PULPA COLOR TRASLÚCIDA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO ÁCIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA COMESTIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA Y OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
143	CARAMELO LÍQUIDO, BOTELLA DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
144	CARBÓN VEGETAL PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO.				
145	CARBÓN VEGETAL PRESENTACIÓN BOLSA DE 2,5 KILOGRAMOS.				
146	CARNÉ SECA DESHEBRADA DE RES PARA MACHACA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 250 GR				
147	CARTUCHOS DE CARGADOR DE CREMA DE LÁTIGO N20 PAQUETE DE 24 PIEZAS				
148	CEBOLLA CAMBRAY, ASPECTO: PIEL COLOR BLANCO CON VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO A CEBOLLA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
149	CEBOLLA EN POLVO, PRESENTACIÓN EN BOTE DE 555 GR				
150	CEBOLLA MORADA, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
151	CEBOLLA, ASPECTO: PIEL COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO PICANTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
152	CEBOLLÍN, ASPECTO: PIEL COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO A CEBOLLA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
153	CERÉAL DE ARROZ INFLADO SABOR CHOCOLATE, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %				
154	CERÉAL DE GRANOLA Y NUECES, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
155	CERÉAL DE HOJUELA DE MAIZ AZUCARADA, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10 %				
156	CERÉAL DE HOJUELA DE MAIZ SIN AZUCAR, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10 %				
157	CERÉAL DE HOJUELA DE MAIZ SIN GLUTEN, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10 %				
158	CERÉAL DE HOJUELAS HECHAS CON TRIGO ENTERO, MAÍZ Y SALVADO DE TRIGO, PRESENTACIÓN CAJA DE 285 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %				
159	CERÉAL INDIVIDUAL, PRESENTACIÓN EN PAQUETE QUE CONTENGA 10 CAJAS DE 25 A 30 GR POR CAJA				
160	CEREZA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
161	CÉRÉZAS MARASCHINO CON TALLO, BOTE CON 2.42 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
162	CHAMPINÓN, ASPECTO: COLOR BLANQUECINO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO,				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
163	CHAPULÍN COMESTIBLE, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
164	CHAYOTE, ASPECTO: PIEL COLOR VERDE CLARO CARACTERÍSTICO SIN ESPINAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVOS Y BIEN PRESENTADOS. SABOR: CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
165	CHICHARO EN VAINA, ASPECTO: VAINA TIERNA, COLOR VERDE CARACTERISTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
166	CHICHARO LIMPIO, ASPECTO: GRANO PEQUEÑO COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
167	CHILACAYOTE, ASPECTO: ENTRE TUBULAR Y REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
168	CHILE CASCABEL FRESCO (CHILE BOLA) ASPECTO: COLOR ROJO CEREZA REDONDA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y HUECO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
169	CHILE DE ÁRBOL EN POLVO, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
170	CHILE EN POLVO CON LIMÓN, BOLSA CON 30 SOBRES DE 4GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
171	CHILE EN POLVO CON LIMÓN, BOTELLA DE 400 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
172	CHILE EN POLVO PIQUÍN, BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
173	CHILE EN POLVO, BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
174	CHILE GUERO, ASPECTO: LARGO COLOR AMARILLO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
175	CHILE HABANERO, ASPECTO: COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
176	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE EN RODAJAS TIPO NACHO, LATA CON 2.8 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
177	CHILE JALAPEÑO ENTEROS EN ESCABECHE, LATA CON 800 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
178	CHILE JALAPENO PICADOS PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% EN CUADROS, AGUA, VINAGRE, SAL YODADA, CEBOLLA, ACEITE VEGETAL Y ESPECIAS				
179	CHILE JALAPEÑO VERDE, ASPECTO: COLOR VERDE, GRUESO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
180	CHILE MANZANO, ASPECTO: COLOR AMARILLO REDONDA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y HUECO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
181	CHILE PIQUÍN EN POLVO, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
182	CHILE POBLANO, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLOSO, GRUESO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
183	CHILE SECO ANCHO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014				
184	CHILE SECO CASCABEL, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014				
185	CHILE SECO CHILTEPÍN O PIQUÍN, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014				
186	CHILE SECO CHIPOTLE, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-108-SCFI-2007				
187	CHILE SECO COSTENO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014				
188	CHILE SECO DE ÁRBOL, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
189	CHILE SECO GUAJILLO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014				
190	CHILE SECO MORITA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-025-SCFI-2007				
191	CHILE SECO MULATO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014				
192	CHILE SECO PASILLA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014				
193	CHILE SECO SERRANO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR NMX-FF-025-SCFI-2007				
194	CHILE SERRANO ROJO, ASPECTO: COLOR ROJO, DELGADO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
195	CHILE SERRANO VERDE, ASPECTO: COLOR VERDE, DELGADO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
196	CHILE TÁMPICO, ASPECTO: COLOR VERDE, GROSOR MEDIO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
197	CHILES CHIPOTLE MOLIDOS, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 220G				
198	CHILES CHIPOTLES EN ADOBADO, LATA CON 1.97KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
199	CHILES CHIPOTLES EN ADOBO MOLIDO, LATA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
200	CHILES CHIPOTLES EN ADOBO, LATA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
201	CHIPOTLES ADOBADOS MOLIDOS, BOTELLA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
202	CHISPA DE CHOCOLATE HORNEABLE, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
203	CHISPAS DE CHOCOLATE SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
204	CHOCOLATE BLANCO, 30.5% SÓLIDOS DE CACAO, PARA FUNDIR O DECORACIÓN. BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
205	CHOCOLATE EN POLVO GRANULADO, BOLSA CON 360 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
206	CHOCOLATE EN POLVO GRANULADO, BOLSA CON 500 GRAMOS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
207	CILANTRO RECIO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: INTENSO CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO RECIO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
208	CILANTRO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
209	CIRUELA AMERICANA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
210	CIRUELA GOLDEN / AMARILLA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
211	CIRUELA PASA PROCESADA SIN HUESO, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
212	CLAVO DE OLOR ENTERO, BOLSA DE 500 GR O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
213	COCO RAYADO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
214	COCOA / CACAO EN POLVO SIN AZÚCAR, SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
215	COCOA / CACAO TIPO NIPS, SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
216	COCTEL DE FRUTAS, EN PRESENTACIÓN EN LATA DE 800 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
217	COL DE BRUSELAS BABY, ASPECTO: REDONDO, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 400 GR A 500 GR.				
218	COL MORADA, ASPECTO: REDONDO POR CAPAS DE HOJAS, COLOR MORADO CON TONALIDADES BLANQUIZCAS, HOJAS CRUJIENTES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.				
219	COL. ASPECTO: REDONDO POR CAPAS DE HOJAS, COLOR VERDE CON TONALIDADES AMARILLAS BLANQUICZAS, HOJAS CRUJIENTES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.				
220	COLIFLOR AMARILLA, ASPECTO: REDONDO, COLOR AMARILLO, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN PIEZA				
221	COLIFLOR BLANCA, ASPECTO: REDONDO, COLOR BLANCO CON TONALIDADES BLANQUICZAS, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN PIEZA				
222	COLIFLOR MORADA, ASPECTO: REDONDO, COLOR MORADO, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN PIEZA				
223	COLIFLOR VERDE, ASPECTO: REDONDO, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA. PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN PIEZA				
224	COLORANTE COMESTIBLE COLOR AMARILLO HUEVO EN PRESENTACIÓN DE BOTELLA DE 30 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
225	COLORANTE COMESTIBLE COLOR AMARILLO HUEVO EN PRESENTACIÓN EN POLVO DE 1 KG. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
226	COLORANTE COMESTIBLE COLOR NEGRO EN PRESENTACIÓN BOTELLA EN POLVO DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
227	COLORANTE COMESTIBLE COLOR ROJO GROSELLA EN POLVO, EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
228	COLORANTE COMESTIBLE COLOR UVA. PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
229	COLORANTE COMESTIBLE COLOR VERDE LIMÓN, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
230	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR MORADO, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 60 ML A 65 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
231	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROJO FRESA, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
232	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROJO, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 60 GR. A 65 GR. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
233	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROSA, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
234	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR UVA, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
235	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR VERDE LIMÓN, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
236	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR VERDE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
237	COMBINADO PRIMAVERA (ZANAHORIA, CHICHARÓ, PAPA Y GRANOS DE ELOTE), CONGELADO, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 0.500 GRS				
238	COMINO ENTERO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-F-459-1984				
239	CONCENTRADO DE CHICLE/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
240	CONCENTRADO DE COCO/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
241	CONCENTRADO DE FRESA CREMOSA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
242	CONCENTRADO DE GROSELLA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
243	CONCENTRADO DE NUEZ/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
244	CONCENTRADO DE PISTACHE/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
245	CONCENTRADO DE UVA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
246	CONCENTRADO DE VAINILLA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
247	CORAZONES DE ALCACHOFA LATA DE 400 GRAMOS				
248	CORAZONES DE LECHUGA OREJONA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA				
249	COUS COUS NATURAL, BOLSA CON 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
250	CREMA DE AVELLANAS CON CACAO, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
251	CREMA DE COCO, EN PRESENTACIÓN EN TETRAPAK DE 1 LT, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LAS NORMAS- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Y NOM-002-SCFI-2011				
252	CREMA DE LECHE PARA BATIR, TETRAPAK CON 980ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
253	CREMA VEGETAL LIQUIDA PARA BATIR BASE BLANCA SABOR VAINILLA, TETRAPAK CON 907GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
254	CREMA VEGETAL LIQUIDA PARA BATIR SABOR DOBLE CHOCOLATE, TETRAPAK CON 907GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
255	CROTONES PARA ENSALADA SABOR ITALIANO, BOLSA HERMÉTICA CON 907 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
256	CÚRCUMA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR NARANJA, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
257	CURRY EN POLVO, EN PRESENTACIÓN DE 50 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%.				
258	DIAMANTINA COMESTIBLE, VARIOS COLORES, PRESENTACIÓN ENFRASCO DE 7 GR C/U. CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
259	DONA LEVADURA FRITA TERMINADA CONGELADA SIN COBERTURA, CAJA CON 72 PIEZAS DE 56GR C/U. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
260	DULCE ACIDO EN POLVO / CHAMOY, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 900 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
261	DULCE EN POLVO ENCHILADO Y ACIDULADO, BOTELLA DE 950 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
262	DURAZNO AMERICANO, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
263	DURAZNO CRIOLLO / NACIONAL, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
264	DURAZNOS EN MITADES EN ALMÍBAR, LATA CON 820 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
265	ECHALOTE, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO. PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 400 GR A 500 GR				
266	EJOTE, ASPECTO: VAINA ALARGADA COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
267	ELOTE, TEMPERATURA, ASPECTO: GRANOS COLOR BLANQUIZCO TONALIDADES AMARILLAS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DE GRANO TIERNO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA				
268	ELOTITOS TIERNOS EN SALMUERA, PRESENTACIÓN EN FRASCO DE 330 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
269	ENDIVIA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO. PRESENTACIÓN EN CAJA DE 400 GR A 500 GR				
270	ENDULZANTE DE MESA EN POLVO CON 0.6% DE SUCRALOSA, BOLSA DE 175 GRAMOS				
271	ENELDO, ASPECTO: HOJAS COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CÁLIDO Y BASTANTE FUERTE, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: AROMÁTICO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, EXENTO DE OLORES ATÍPICOS, TACTO: LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
272	EPAZOTE, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE				
273	ESENCIA DE ALMENDRAS, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
274	ESENCIA DE AZHAR, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
275	ESENCIA DE AZHAR, BOTELLA CON 120 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
276	ESENCIA DE NUEZ, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
277	ESENCIA DE PINÓN, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
278	ESPÁRRAGOS, ASPECTO: COLOR VERDE INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: TEXTURA ALGO FIBROSA, CONSISTENTE Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
279	ESPINACA BABY GRANEL, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, SIN TALLO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
280	ESPINACA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
281	FÉCULA DE MAÍZ NATURAL, BOLSA CON 750 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
282	FIDEO CHINO DE CHICHARO BOLSA 500 GRAMOS CON TOLERANCIA DE +10%				
283	FIDEO CHINO DE FRIJOL, BOLSA 500 GRAMOS CON TOLERANCIA DE +10%				
284	FIDEO DE ARROZ CHINO, BOLSA 200 GR CON TOLERANCIA DE +10%				
285	FLOR DE CALABAZA, ASPECTO: FLOR FRESCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLOR DE COLOR NARANJA-AMARILLAS CON TALLO COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FLOR DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
286	FLOR DE JAMAICA SECA EN PRESENTACIÓN DE BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR: NMX-FF-115-SCFI-2010				
287	FLORES COMESTIBLES/PENSAMIENTOS, ASPECTO: FLOR FRESCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLOR DE COLORES VARIADOS CON TALLO COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FLOR DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE DOMO 160 GR A 170 GR.				
288	FRAMBUESA, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACIÓN DE DOMO 160 A 170 GR				
289	FRAMBUESA, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME, COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA, SABOR: AGRIDULCE, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
290	FRESA CHICA, FORMA SEMEJANTE A UN CONO O A UN CORAZÓN, CON SEMILLAS SOBRE TODA LA SUPERFICIE, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERÍSTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA BLANDA Y JUGOSA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
291	FRESA GRANDE, ASPECTO: FORMA SEMEJANTE A UN CONO O A UN CORAZÓN, CON SEMILLAS SOBRE TODA LA SUPERFICIE, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERÍSTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA BLANDA Y JUGOSA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
292	FRIJOL BAYO DESHIDRATADO, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 5 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
293	FRIJOL NEGRO DESHIDRATADO, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 5 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
294	GERMEN DE ALFALFA, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUIZCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
295	GERMEN DE ALFALFA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUIZCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.200 KG.				
296	GERMEN DE BETABEL, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR MORADAS BASE TONALIDADES VERDES CON MORADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DOMO DE 50 GRAMOS.				
297	GERMEN DE SOYA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUIZCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO,				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
298	GOMA XANTANA EN POLVO SIN GLUTEN BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
299	GRAGEA PERLA MINI, EN PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
300	GRANADA ROJA DESGRANADA, ASPECTO: COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA FRUTA SABOR: DULCE CON LEVES TONALIDADES ACIDAS, TACTO: TEXTURA FIRME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
301	GRANADA ROJA ENTERA SIN DESGRANAR, ASPECTO: COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA FRUTA SABOR: DULCE CON LEVES TONALIDADES ACIDAS, TACTO: TEXTURA FIRME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
302	GRANILLO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO EN PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
303	GRANILLO DE CHOCOLATE SURTIDO PARA REPOSTERIA, EN PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
304	GRANILLO DE CHOCOLATE, VARIOS SABORES				
305	GRANILLO DE COLORES FRUTALES PARA REPOSTERIA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LAS NORMAS-NOM-247-SSA1-2008				
306	GRANO DE ARROZ INFLADO CON SABOR A CHOCOLATE, CAJA CON 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
307	GRANO DE ELOTE, ASPECTO: GRANOS COLOR BLANQUIZCO TONALIDADES AMARILLAS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DE GRANO TIERNO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
308	GRANO DE FRIJOL BAYO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIENDO CON LA NORMA: NMX-FF-038-SCFI-2016				
309	GRANO DE FRIJOL NEGRO MICHIGAN, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIENDO CON LA NORMA: NMX-FF-038-SCFI-2016				
310	GRANO DE GARBANZO SECO, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
311	GRANOS DE ELOTE AMARILLO CONGELADOS, BOLSA CON 2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
312	GRANOS DE ELOTE AMARILLO CONGELADOS, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
313	GRENETINA SIN SABOR BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
314	GUAJE ASPECTO: VAINA ALARGADA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
315	GUANÁBANA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR VERDE BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERÍSTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
316	GUAYABA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERÍSTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
317	GUIAS DE CALABACITA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUIZCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
318	HABA MOLIDA EN POLVO, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
319	HABA SECA, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
320	HABA, FRESCA Y LIMPIA ASPECTO: GRANO PEQUEÑO COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
321	HARINA DE CENTENO, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
322	HARINA DE MAÍZ PARA PAN BLANCO/AREPA BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%,				
323	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEÍNA, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
324	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEÍNA, PRESENTACIÓN DE 10 KILOGRAMOS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
325	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEÍNA, PRESENTACIÓN DE 25 KILOGRAMOS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
326	HARINA INTEGRAL, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
327	HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES INTEGRAL, PRESENTACIÓN BOLSA DE 850 GR				
328	HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES, PRESENTACIÓN BOLSA CON 4.53 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
329	HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES, PRESENTACIÓN BOLSA DE 800 GR				
330	HELADO DE CHOCOLATE BOTE 1LT				
331	HELADO DE CREMA COOKIES & CREAM, PRESENTACIÓN EN CUBETA DE 4.73 LT				
332	HELADO DE CREMA NAPOLITANO, PRESENTACIÓN EN CUBETA DE 4.73 LT				
333	HELADO DE CREMA SABOR CHOCOLATE, PRESENTACIÓN EN CUBETA DE 4.73 LT				
334	HELADO DE CREMA TORBELLINO DE FRESA-VAINILLA, PRESENTACIÓN EN CUBETA DE 4.73 LT				
335	HELADO DE VAINILLA BOTE DE 1LT				
336	HELADO NIEVE DE LIMÓN, PRESENTACIÓN EN CUBETA DE 4.73 LT				
337	HELADO VARIOS SABORES BOTE 1LITRO				
338	HIGO CRISTALIZADO/CONFITADO, EN PRESENTACIÓN DE BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
339	HIGO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR MORADO CON LEVES TONALIDADES VERDES, SABOR: DULCE CARNOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: BLANDA Y DE PIEL FINA, EL INTERIOR CARNOSO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS OTRAS MATERIAS INDESEABLES, DE ACUERDO CON LA TEMPORADA, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA.				
340	HINOJO, ASPECTO: FORMA ALARGADA, CON UN BULBO DE COLOR BLANCO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES EN EL OTRO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
341	HOJA DE AGUACATE, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
342	HOJA DE HIERBABUENA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
343	HOJA DE MAÍZ PARA TAMAL - TOTOMOXTL - PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 50 PIEZAS, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
344	HOJA DE MENTA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
345	HOJA DE PLÁTANO, ASPECTO: HOJAS ENTERAS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
346	HOJA SANTA, ASPECTO: HOJAS FRESCAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO OPACO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
347	HOJUELAS DE MAÍZ ESCARCHADAS CON AZÚCAR, CAJA CON 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
348	HOJUELAS DE PAPA, BOLSA CON 2.26 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
349	HONGO CREMINI, ASPECTO: COLOR CAFÉ, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
350	HUAUZONTLE, ASPECTO: HOJAS FRESCAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO OPACO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
351	HUEVO BLANCO SIN SUCIEDAD, PRESENTACIÓN DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
352	HUEVO BLANCO SIN SUCIEDAD. CAJA CON 360 PIEZAS CON TOLERANCIA DE +/-10%				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
353	HUITLACOCHÉ, ASPECTO: COLOR NEGRO A GRISÁCEO, SIN DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: SABOR SIMILAR A LA TRUFA, INTENSO Y AHUMADO CARACTERÍSTICO, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
354	ISOMATL BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
355	JARABE DE CHOCOLATE DE GALÓN DE 3.4 L CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
356	JARABE DE GRANADINA ENDULZANTE, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
357	JARABE DE MAPLE, BOTELLA DE 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
358	JARABE NATURAL ENDULZANTE, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
359	JARABE PARA BEBIDAS CLÁSICO SABOR AVELLANA AROMATIZADO ARTIFICIAL Y ARTIFICIALMENTE BOTELLA DE 1/2 LITRO, TOLERANCIA DE +/-10%				
360	JARABE PARA BEBIDAS CLÁSICO SABOR CHOCOLATE AROMATIZADO ARTIFICIAL Y ARTIFICIALMENTE BOTELLA DE 1/2 LITRO, TOLERANCIA DE +/-10%				
361	JARABE PARA BEBIDAS CLÁSICO SABOR CREMA IRLANDESA AROMATIZADO ARTIFICIAL Y ARTIFICIALMENTE BOTELLA DE 1/2 LITRO, TOLERANCIA DE +/-10%				
362	JARABE PARA BEBIDAS CLÁSICO SABOR VAINILLA AROMATIZADO ARTIFICIAL Y ARTIFICIALMENTE BOTELLA DE 1/2 LITRO, TOLERANCIA DE +/-10%				
363	JARABE SABOR A CHOCOLATE, 1.5 LITRO CON TOLERANCIA DE +/-10%				
364	JARABE/SYROP SABOR ARÁNDANO BOTELLA DE 1/2 LITRO, TOLERANCIA DE +/-10%				
365	JENGIBRE, ASPECTO: COLOR CAFÉ CLARO CON TONALIDADES AMARILLAS, INTERNAMENTE AMARILLO PÁLIDO A PARDO, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
366	JÍCAMA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR CAFÉ TENUE, SABOR: DULCE Y JUGOSO CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GROSOR MEDIO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
367	JITOMATE BOLA, ASPECTO: REDONDO COLOR ROJO CEREZA INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
368	JITOMATE CHERRY, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR ROJO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
369	JITOMATE DE 2DA, ASPECTO: REDONDO TUBULAR COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
370	JITOMATE HEIRLOOM, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR: VARIOS COLORES, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
371	JITOMATE PERA CHERRY, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR AMARILLO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
372	JITOMATE SALADET, ASPECTO: REDONDO TUBULAR COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: MUY FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
373	JUGO DE ARÁNDANO, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
374	JUGO DE PIÑA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
375	JUGO DE TOMATE CON ALMEJA (CLAMATO), BOTELLA CON 1.89 L CON TOLERANCIA DE +/-10%				
376	JUGO SABOR DURAZNO EN TETRAPAK, PRESENTACIÓN DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%				
377	JUGO SABOR MANGO EN TETRAPAK, PRESENTACIÓN DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%				
378	JUGO SABOR MANZANA EN TETRAPAK, PRESENTACIÓN DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%				
379	JUGO SABOR UVA EN TETRAPAK, PRESENTACIÓN DE 200 ML . CON TOLERANCIA DE +/-10%				
380	JUGO SAZONADOR GALÓN CON 1.785 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
381	JUGO SAZONADOR, BOTELLA CON 800 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
382	KIWI, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ POR EL EXTERIOR, VERDE ATRACTIVO POR EL INTERIOR, SABOR: ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GROSOR FINO DELICADO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
383	LAMINA DE 10X10 CM, TIPO WON TON, EMPAQUE CON 340 GR TOLERANCIA DE +/-10%				
384	LAUREL, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
385	LECHE SEMI - DESCREMADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
386	LECHE CONDENSADA, BOLSA CON 11 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
387	LECHE CONDENSADA, BOLSA CON 25.5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
388	LECHE CONDENSADA, LATA CON 387 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
389	LECHE DE COCO, PRESENTACIÓN EN TETRAPAK CON 946 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
390	LECHE DE SOYA NATURAL / (VARIEDAD DE SABORES), PRESENTACIÓN EN TETRAPAK CON 946 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
391	LECHE DE ALMENDRA, PRESENTACIÓN EN TETRAPACK DE 946 ML				
392	LECHE DESCREMADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
393	LECHE DESLACTOSADA CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT				
394	LECHE DESLACTOSADA DE VACA, TETRAPACK CON 1 LITRO CON TOLERANCIA DE +/-10%				
395	LECHE EN TETRAPAK - VARIOS SABORES - EN PRESENTACIÓN DE 180 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
396	LECHE ENTERA CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT				
397	LECHE ENTERA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
398	LECHE EVAPORADA, TETRAPAK CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
399	LECHE LIGHT CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT				
400	LECHE LIGHT, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
401	LECHUGA FRANCESA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN PIEZA.				
402	LECHUGA ITALIANA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN PIEZA				
403	LECHUGA ITALIANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA				
404	LECHUGA OREJONA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN PIEZA				
405	LECHUGA OREJONA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA				
406	LECHUGA RADICCHIO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE VINO CON TONOS BLANCOS Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN PIEZA.				
407	LECHUGA ROMANA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN PIEZA				
408	LECHUGA ROMANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA				
409	LECHUGA SANGRIA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA.				
410	LECHUGA SANGRIA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA.				
411	LENTEJA TAMAÑO GRANDE, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
412	LEVADURA QUÍMICA EN POLVO PARA HORNEAR, BOTE CON 110 GR CON TOLERANCIA A +/-10%				
413	LEVADURA SECA CON ETIQUETA AMARILLA O DORADA, BOLSA CON 125 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
414	LEVADURA SECA CON ETIQUETA AMARILLA O DORADA, BOLSA CON 450 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
415	LICHI, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
416	LIMÓN CON SEMILLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ÁCIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
417	LIMÓN EUREKA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ÁCIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
418	LIMÓN SIN SEMILLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ÁCIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
419	MAÍZ AZUL TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACIÓN DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
420	MAÍZ BLANCO TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACIÓN 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
421	MAÍZ CACAHUAZINTLE (POZOLERO) PRECOCIDO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
422	MAÍZ PALOMERO NATURAL, EN PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
423	MAÍZ PALOMERO, BULTO DE 20 KG				
424	MAÍZ QUEBRADO BULTO DE 40 KG				
425	MAÍZ ROJO TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACIÓN DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
426	MAMEY, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ EXTERIOR Y COLOR NARANJA POR DENTRO, SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
427	MANDARINA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
428	MANGO ATAULFO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
429	MANGO EN ALMIBAR EN REBANADAS, EN PRESENTACIÓN EN LATA DE 800 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
430	MANGO MANILA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
431	MANGO PETACÓN, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CON TONALIDADES VERDES O ROJAS, SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
432	MANTECA DE COCO, PRESENTACIÓN DE BOTE CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
433	MANTECA VEGETAL SIN SAL, PRESENTACIÓN DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
434	MANTEQUILLA DE LECHE SIN SAL, BARRA CON SAL 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
435	MANZANA GRANNY SMITH, MEDIDAS DE 9 CM DE DIÁMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE PÁLIDO, SABOR: ACIDO CON TONALIDADES DULCES, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
436	MANZANA PANOCHERA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJA-AMARILLO, SABOR: ACIDULCES, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
437	MANZANA ROJA RED DELICIOUS, MEDIDAS DE 9 CM DE DIÁMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
438	MANZANA STARKING, AMARILLA, MEDIDAS DE 9 CM DE DIÁMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CON TONALIDADES ROJAS, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG (SOLO EN TEMPORADA)				
439	MARACUYÁ, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA, LISA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERÍSTICO INTENSO, SABOR: AGRIDULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
440	MARGARINA PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA AZUL PARA DANÉS, BARRA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
441	MARGARINA PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA ROJA PARA FEITE, BARRA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
442	MARQUETA COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
443	MARQUETA COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
444	MARQUETA DE COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
445	MASA DE MAÍZ PARA TORTILLA NIXTAMALIZADO CON AGUA, COLOR Y TEXTURA A LA DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR OLOR A HUMEDAD DEBERÁ CUMPLIR CON LAS NORMAS- NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Y NMX-FF-034/1-SCFI-2020 TOLERANCIA DE +/-10%				
446	MASA PREPARADA DE MAÍZ, PARA TAMALES DE SAL EN PRESENTACIÓN BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
447	MASA PREPARADA DE MAÍZ, PARA TAMALES DULCE EN PRESENTACIÓN BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
448	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, BOTE CON 3.4 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
449	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, PRESENTACIÓN DE 13 KILOS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
450	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, PRESENTACIÓN DE BOTE CON 1.4 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
451	MEDIA CREMA AZUCARADA PASTEURIZADA BOTE DE 200GRAMOS TOLERANCIA DE +/-10%				
452	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA, HOMOGENEIZADA Y ULTRA PASTEURIZADA LATA DE 225 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
453	MEJORANTE PARA PAN DE SAL S-500 SURACTIV AZUL BOLSA 440 GR				
454	MELAZA DE CAÑA PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA- NMX-Y-327-1998-SCFI				
455	MELÓN CHINO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG				
456	MELÓN VALENCIANO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE CLARO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG				
457	MERMELADA DE CHABACANO, CUBETA CON 5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
458	MERMELADA DE DURAZNO, PRESENTACIÓN DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
459	MERMELADA DE FRESA HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, PRESENTACIÓN DE BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
460	MERMELADA DE FRESA, FRASCO CON 270 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
461	MERMELADA DE FRESA, PRESENTACIÓN DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
462	MERMELADA DE PIÑA HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
463	MERMELADA DE PIÑA, PRESENTACIÓN DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
464	MERMELADA DE ZARZAMORA, HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, PRESENTACIÓN DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
465	MERMELADA DE ZARZAMORA, PRESENTACIÓN DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
466	MEZCLA CAMPECINA (ZANAHORIA, CHICHAÑO Y GRANOS DE ELOTE), CONGELADO, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 0.500 GRS				
467	MIEL DE ABEJA, EN PRESENTACIÓN DE BOTE DE 1 KG O PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-004-SAG/GAN-2018				
468	MIEL EN SOBRES INDIVIDUALES DE 20 GRAMOS CADA UNO, CAJA DE 120 PIEZAS.				
469	MIEL EN SOBRES INDIVIDUALES DE 20 GRAMOS CADA UNO, CAJA DE 72 PIEZAS.				
470	MIX DE FRUTAS EN ALMIBAR LATA CON 820 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
471	MOSTAZA A LA ANTIGUA, PRESENTACIÓN FRASCO CON 845 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
472	MOSTAZA DE DIJON, PRESENTACIÓN DE FRASCO CON 865 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
473	MOSTAZA EN SOBRES INDIVIDUALES DE 5 GRAMOS CADA UNO, CAJA DE 200 PIEZAS.				
474	MOSTAZA PREPARADA, BOTE CON 430 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
475	MOSTAZA, PRESENTACIÓN DE BOTE CON 3.7 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
476	NARANJA PARA JUGO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
477	NARANJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.				
478	NOPAL BABY, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
479	NOPALES, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
480	NUEZ DE CASTILLA SECA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10%				
481	NUEZ DE CASTILLA, FRESCA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR BLANCO/NÁCAR, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA.				
482	NUEZ DE GRANILLO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
483	NUEZ MOSCADA MOLIDA, FRASCO CON 50 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
484	NUEZ PECANA EN MITADES Y SIN CASCARA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-FF-093-SCFI-2011				
485	NUEZ PECANA ENTERA, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-FF-093-SCFI-2011				
486	OCOTE NATURAL EN PRESENTACIÓN PAQUETE CON 7 PIEZAS				
487	OREGANO FRESCO				
488	ORÉGANO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
489	PALMITOS TIERNOS EN SALMUERA, PRESENTACIÓN EN FRASCO DE 400 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
490	PALOMITA ACARAMELADAS; BOLSA DE 260 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
491	PAN BLANCO DE CAJA GRANDE CON 680 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
492	PAN DE CAJA INTEGRAL CON GRANO ENTERO PRESENTACIÓN DE 680 G				
493	PAN INTEGRAL DE 12 GRANOS Y SEMILLAS, PRESENTACIÓN DE 680 GR				
494	PAN INTEGRAL DE CAJA GRANDE, EN PAQUETE CON 680 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
495	PAN INTEGRAL MULTIGRANO DE CAJA GRANDE, EN PAQUETE CON 680 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
496	PAN MOLIDO TIPO JAPONÉS PANKO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
497	PAN MOLIDO, EN PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
498	PAN PARA PREPARAR HAMBURGUESAS, BOLSA CON 8 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%				
499	PAN PARA PREPARAR HOT-DOGS JUMBO, BOLSA CON 16 PIEZAS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
500	PAN PARA PREPARAR HOT-DOGS, BOLSA CON 16 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%				
501	PAN PITA TAQUERO NATURAL, BOLSA CON 320 GR A 680 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
502	PAN TIPO BAGEL VARIEDAD DE SABORES, EN PAQUETE CON 650 GRAMOS, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
503	PAN TIPO BAGEL, NATURAL O (VARIEDAD DE SABORES), EN PAQUETE CON 650 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
504	PAN TOSTADO TIPO MELBA, CAJA CON 4 PAQUETES DE 50 GR C/U CON TOLERANCIA DE +/-10%				
505	PAPA BLANCA, ASPECTO: COLOR BLANCO CREMOSO BRILLANTE, NO DEBERÁN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERÁN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
506	PAPA CAMBRAY, ASPECTO: COLOR BLANCO CREMOSO BRILLANTE, NO DEBERÁN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERÁN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
507	PAPA FIONA, ASPECTO: COLOR CAFÉ, NO DEBERÁN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERÁN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
508	PAPALO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
509	PAPAS TIPO A LA FRANCESA CONGELADAS, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
510	PAPAS TIPO GAJO CONGELADAS, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
511	PAPAYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG				
512	PAPEL PARA MIXIOTE - PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 50 PZAS, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
513	PASTA CORTE FUSILLI, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
514	PASTA CORTE PENNE BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
515	PASTA CORTE PLUMA, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
516	PASTA DE TOMATE, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 3 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
517	PASTA FIDEÓ CORTADO CAMBRAY, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10				
518	PASTA FILO ,PARA PREPARAR POSTRES, PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 454 GRS				
519	PASTA PARA CHICHARRIN RUEDA GRANDE (T3), PRESENTACIÓN EN BULTO DE 13 KG				
520	PASTA PARA MOLE POBLANO ALMENDRADO, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
521	PASTA PARA MOLE POBLANO ALMENDRADO, BOTE CON 10 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
522	PASTA PARA SPAGUETTI DE SEMOLA DE TRIGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +10%				
523	PASTA PARA WONTON WRAPPERS, EMPAQUE DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
524	PASTA TIPO COLLEZIONE LASAGNE, CAJA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
525	PASTA TORTIGLIONI, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
526	PASTAS PARA SOPAS DE SÉMOLA, TIPO CODITO, CODO, ALMEJA O MUNICIÓN, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
527	PATATAS DE CORTE 9X9 MM, PRE FRITAS Y ULTRA CONGELADAS, BOLSA DE 2.27 KG A -18° C TOLERANCIA DE +/-10%				
528	PECTINA CITRICA, PRESENTACIÓN DE 250 GR				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
529	PEPINILLOS PEQUEÑOS EN VINAGRE, PRESENTACIÓN DE FRASCO 180 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%.				
530	PEPINILLOS REBANADOS EN SALMUERA, PRESENTACIÓN DE BOTELLA 780 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
531	PEPINO, ASPECTO: COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE DE FORMA ALARGADA, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL GRASOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
532	PERA D,AJOU, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE PÁLIDO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
533	PERA DE LECHE/LECHERA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ CON PULPA BLANCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO ACIDULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
534	PEREJIL CHINO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
535	PEREJIL, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
536	PERICÓN O YERBANIS, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLORES DE COLOR AMARILLO CALRO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: UN OLOR Y SABOR MUY PARECIDO AL ANÍS, POR LO QUE TAMBIÉN SE LE DENOM-187-SSA1-SCF-2002INA COMO ANISILLO, TACTO: FLOR PEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
537	PERLAS DE TAPIOCA EN COLOR BLANCO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%.				
538	PERLAS DE TAPIOCA EN COLOR NEGRO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%.				
539	PERÓN GOLDEN, MEDIDAS DE 9 CM DE DIÁMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, PULPA COLOR CREMA-BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA Y DELICADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.				
540	PILONCILLO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-596-SCFI-2016				
541	PIMIENTA BLANCA ENTERA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-F-445-1983				
542	PIMIENTA BLANCA MOLIDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-F-445-1983				
543	PIMIENTA NEGRA ENTERA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-F-445-1983				
544	PIMIENTA NEGRA MOLIDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NMX-F-445-1983				
545	PIMIENTO MORRÓN AMARILLO, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR AMARILLO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
546	PIMIENTO MORRÓN EN SALMUERA, PRESENTACIÓN DE 340 GR				
547	PIMIENTO MORRÓN NARANJA, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR ANARANJADO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
548	PIMIENTO MORRÓN ROJO, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR ROJO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
549	PIMIENTO MORRÓN VERDE, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR VERDE UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
550	PIMIENTON ESPAÑOL / PAPRIKA PRESENTACIÓN DE 405 GR DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
551	PIÑA EN ALMÍBAR EN REBANADAS, LATA CON 800 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
552	PIÑA EN ALMÍBAR EN TROZOS, LATA CON 3 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
553	PIÑA MIEL, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO, CON TONALIDADES AMARILLAS Y VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG				
554	PIÑA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ CON TONALIDADES AMARILLAS Y VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.				
555	PIÑÓN BLANCO, BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
556	PIÑÓN ROSA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
557	PIPIÁN VERDE EN PASTA HECHO DE SEMILLAS Y CHILES ARTESANAL TOLERANCIA DE +/-10%				
558	PIPICHA, ASPECTO: HOJAS ALARGADAS Y DELGADAS, SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
559	PISTACHE SECO CON CASCARA, LIMPIO, LIBRE DE PLAGA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO				
560	PISTACHE SECO SIN CASCARA, LIMPIO, LIBRE DE PLAGA PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG				
561	PITAHAYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CASCARA COLOR MORADO, PULPA BLANCA O MORADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
562	PLÁTANO DOMINICO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
563	PLÁTANO MACHO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
564	PLÁTANO TABASCO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
565	POLENTA PRECOCINADA, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
566	POLVO DE PÁPRIKA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIENDO LA NORMA: NMX-F-001-1982				
567	POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS SABOR MANZANA CANELA DE 1.3KILOGRAMOS TOLERANCIA DE +/-10%				
568	POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS SABOR TE CHAI DE 1.3KILOGRAMOS TOLERANCIA DE +/-10%				
569	POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS SABOR VAINILLA DE 1.3KILOGRAMOS TOLERANCIA DE +/-10%				
570	POLVO PARA PREPARAR FLAN A BASE DE LECHE, BOLSA CON 720 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
571	POLVO PARA PREPARAR GELATINA A BASE DE AGUA VARIOS SABORES, BOLSA CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
572	POLVO PARA PREPARAR GELATINA A BASE DE LECHE VARIOS SABORES, BOLSA CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
573	POLVO SAZONADOR PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACIÓN EN BOTE DE 1 KG (SAL CON SABOR A MANTEQUILLA)				
574	PORO, ASPECTO: FORMA ALARGADA, CON UN BULBO DE COLOR BLANCO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES EN EL OTRO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
575	PORTOBELLO, ASPECTO: SOMBRERO DE COLOR MARRÓN TOSTADO CARACTERÍSTICO, CARNE BLANCA, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: EXÓTICO, DULCE Y FRESCO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: CARNE TERSA Y FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
576	PREMEZCLA PARA PREPARAR BEBIDAS SABOR CHOCOLATE BOTE DE 2KG TOLERANCIA DE +/-10%				
577	PULPA CONCENTRADO DE JUGO DE LIMÓN, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
578	PULPA DE CONCENTRADO DE COCO - PINA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
579	PULPA DE CONCENTRADO DE FRESA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
580	PULPA DE CONCENTRADO DE FRUTOS ROJOS, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
581	PULPA DE CONCENTRADO DE GUANÁBANA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
582	PULPA DE CONCENTRADO DE GUAYABA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
583	PULPA DE CONCENTRADO DE HORCHATA BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
584	PULPA DE CONCENTRADO DE JAMAICA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
585	PULPA DE CONCENTRADO DE JUGO DE NARANJA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
586	PULPA DE CONCENTRADO DE KIWI, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
587	PULPA DE CONCENTRADO DE MANDARINA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
588	PULPA DE CONCENTRADO DE MANGO, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
589	PULPA DE CONCENTRADO DE MARACUYÁ, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
590	PULPA DE CONCENTRADO DE MIX DE BERRIES, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
591	PULPA DE CONCENTRADO DE PIÑA COLADA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
592	PULPA DE CONCENTRADO DE TAMARINDO, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
593	PULPA DE CONCENTRADO DE ZARZAMORA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
594	PULPA DE GUANÁBANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERÁ SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR BLANCO, SABOR: CARACTERÍSTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA SIMILAR AL ALGODÓN, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
595	PULPA DE MANGO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERÁ SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR AMARILLO-ANARANJADO BRILLANTE, SABOR: CARACTERÍSTICO JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA SUAVE CON POCO FIBRAS CARACTERÍSTICAS DEL MANGO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
596	PULPA DE MARACUYÁ, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERÁ SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR ANARANJADO BRILLANTE, SABOR: CARACTERÍSTICO VISCOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA VISCOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
597	PULPA DE TAMARINDO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERÁ SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR MARRÓN, SABOR: CARACTERÍSTICO ACIDO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA GRUMOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
598	PURÉ DE TOMATE, TETRAPAK PRESENTACIÓN DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
599	QUELITES, ASPECTO: TALLO TIERNO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
600	QUESO PETIT SUISSE SABOR FRESA, EMPAQUE DE 42 GR PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% (DANONINO)				
601	RABANO, ASPECTO: COLOR ROJO UNIFORME, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: PICANTE CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES, SIN ARRUGAS Y SIN RABO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
602	RAMBUTÁN, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
603	REDUCCIÓN DE VINAGRA BALSÁMICO, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 0.250 ML				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
604	ROMANESCO /COLIFLOR, ASPECTO: GEOMETRICA FRACTAL, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
605	ROMERITOS FRESCOS, ASPECTO: HOJAS SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE				
606	ROMERO FRESCO, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
607	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, FRASCO CON 500 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
608	SAL DE GUSANO DE MAGUEY, BOLSA DE 1 KILOGRAMO CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
609	SAL DE MAR (SAL DE GRANO) PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
610	SAL DE MESA REFINADA, BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
611	SALSA CHAMOY, PRESENTACIÓN LIQUIDA EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
612	SALSA DE CHILE HABANERO, PRESENTACIÓN FRASCO DE 150 ML				
613	SALSA DE OSTIÓN PRESENTACIÓN DE 770 GRAMOS				
614	SALSA DE SOYA BOTELLA CON 1.89 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
615	SALSA DE SOYA SAZONADA CON CÍTRICOS TIPO PONZU, BOTELLA CON 296 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
616	SALSA DE TOMATE, PRESENTACIÓN EN LATA DE 3 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
617	SALSA DEMIGLACE (RES) PRESENTACIÓN EN BOTE CONSISTENCIA EN POLVO DE 1.2 KG				
618	SALSA PARA PIZZA, PRESENTACIÓN EN LATA DE 3 KG				
619	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, CHILE SECO DE ÁRBOL, ÁCIDO ACÉTICO, SAL YODADA, CONDIMENTOS, ESPECIAS Y 0.1% BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, PRESENTACIÓN BOTELLA CON 370 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
620	SALSA PICANTE ELABORADA A BASE DE CHILE, PRESENTACIÓN FRASCO DE 60 ML				
621	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, SAL YODADA, CHILES (MIN 3.9%) ÁCIDO ACÉTICO, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO, PENSOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, CARAMELO CLASE IV, OLEORECINA DE CHILE AMARILLO 6, CEBOLLA EN POLVO, EFTA DISÓDICO CÁLCICO, ESPECIES, ROJO 40, AJO EN POLVO, BHT Y BHA COMO ANTIOXIDANTE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 478 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
622	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, SAL YODADA, CHILES (MIN 3.9%) ÁCIDO ACÉTICO, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO, PENSOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, CARAMELO CLASE IV, OLEORECINA DE CHILE AMARILLO 6, CEBOLLA EN POLVO, EFTA DISÓDICO CÁLCICO, ESPECIES, ROJO 40, AJO EN POLVO, BHT Y BHA COMO ANTIOXIDANTE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 3.9 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
623	SALSA PRESENTACIÓN SOBRE DE 10 G, PAQUETE CON 120 SOBRES				
624	SALSA TIPO CÁTSUP, GALÓN CON 3.8 KG CON TOLERANCIA A +/-10%				
625	SALSA TIPO INGLESA, BOTELLA CON 1.9 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
626	SALSA TIPO INGLESA, BOTELLA CON 980 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
627	SALVIA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
628	SANDIA BOLA CHICA (PERSONAL), TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, EXTERNAMENTE COLOR VERDE OSCURO O RAYADA CON VETAS VERDE CLARAS Y OSCURAS, PULPA DE COLOR HOMOGÉNEO ROSADO INTENSO A ROJO INTENSO, FORMA ESFÉRICA, CARNE DULCE, MUY JUGOSA Y CRUJIENTE, OLOR: FRESCO Y AROMÁTICO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRUESA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG				
629	SANDIA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, EXTERNAMENTE COLOR VERDE OSCURO O RAYADA CON VETAS VERDE CLARAS Y OSCURAS, PULPA DE COLOR HOMOGÉNEO ROSADO INTENSO A ROJO INTENSO, FORMA ESFÉRICA, CARNE DULCE, MUY JUGOSA Y CRUJIENTE, OLOR: FRESCO Y AROMÁTICO, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRUESA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG				
630	SARDINA EN SALSÁ DE JITOMATE, PRESENTACIÓN EN LATA DE 425 GR				
631	SAZONADOR CAJUN 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
632	SAZONADOR DULCE MIRIN, PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%				
633	SAZONADOR PAELLERO CAJA CON 5 SOBRES DE 4 GRAMOS				
634	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA Y CRUDA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-147-SSA1-1996				
635	SEMILLA DE CHÍA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-147-SSA1-1996				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
636	SEMILLA DE GIRASOL LIMPIA Y CRUDA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008				
637	SEMILLA DE LINAZA, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
638	SEMILLAS DE CARDAMOMO, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 100 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
639	SETAS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: CARNE COLOR BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE Y AGRADABLE CARACTERÍSTICO, OLOR: AROMA FÚNGICO SUAVE CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: TEXTURA CONSISTENTE Y TENAZ, SIN ESTAR CORREOSA Y DURO (PIE Y SOMBRERO) LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
640	SOPA INSTANTÁNEA PASTA NISSIN U.F.O. VARIOS SABORES BOTE DE 105 GRAMOS				
641	SOPA INSTANTÁNEA SMYANNNG ESTILO RAMEN VARIOS SABORES BOTE DE 110 GRAMOS				
642	SOPA INSTANTÁNEA, SABOR CAMARÓN LIMÓN Y PIQUÍN, VASO DE 64G, CAJA CON 12 PIEZAS				
643	SOYA TEXTURIZADA, BOLSA DE 300 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
644	SOYA TEXTURIZADA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG TEXTURIZADA NATURAL				
645	SPRAY DE COCINA ANTIADHERENTE SABOR VAINILLA, ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE PALMA, ACEITE DE COCO, LECITINA DE SOJA (AGENTE ANTIADHERENTE), DIMETILSILICONA (PARA ANTIESPUMANTE), EXTRACTO DE ROMERO (CONSERVANTE), UN PRODUCTO 0 % GRASAS, 0 % CARBOHIDRATOS, PRESENTACIÓN EN 6 OZ				
646	SPRING ROLL SHELL (ROLLO PRIMAVERA PASTA), EMPAQUE CON 25 PZ DE 203MM X 203 MM CON TOLERANCIA DE +/-10%				
647	SPRINKLES DE COLORES, VARIAS FIGURAS				
648	SPRINKLES DE GRANILLO (NAVIDAD) PRESENTACIÓN DE 500 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
649	SUERO REHIDRATANTE DE 620ML VARIEDAD DE SABOR CAJA DE 12 PIEZAS				
650	SUSTITUTO DE AZÚCAR, CAJA CON 700 SOBRES DE 4 GR CADA UNO				
651	SUSTITUTO DE CREMA BOTE CON 900 GRAMOS CON TOLERANCIA DE +/-10%				
652	SUSTITUTO DE CREMA CAJA CON 200 SOBRES DE 4 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
653	TABLETA DE CHOCOLATE SABOR A CACAO DE 90 G PIEZA, TOLERANCIA DE +/-10%				
654	TAMARINDO EN VAINA, COLOR CAFÉ CLARO, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICO, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
655	TAMARINDO SIN CASCARA, BOLSA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
656	TÉ INGLÉS SABORES DE SELECTA COLECCIÓN (VOYAGE, INDIAN CHAI) CAJA CON 25 SOBRES.				
657	TÉ INGLÉS VARIOS SABORES SELECTA COLECCIÓN CAJA CON 25 SOBRES.				
658	TÉ LIMÓN, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DANOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE LIMÓN, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
659	TÉ MIXTO VARIEDAD DE SABORES (HIERBABUENA, VERDE, MENTA, MANZANILLA, MANZANA CANELA, HIERBAS RELAJANTES), CAJA CON 186 SOBRES				
660	TÉ NEGRO Y DURAZNO PAQUETE DE 6 BOTELLAS DE 600 MILILITROS CADA UNA, TIPO FUZE TEA.				
661	TÉ NEGRO Y FRUTOS ROJOS PAQUETE DE 6 BOTELLAS DE 600 MILILITROS CADA UNA, TIPO FUZE TEA.				
662	TÉ NEGRO Y LIMÓN PAQUETE DE 6 BOTELLAS DE 600 MILILITROS CADA UNA, TIPO FUZE TEA.				
663	TÉ VERDE MATCHA, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 60 GRS				
664	TEJOCOTE, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR AMARILLO-ANARANJADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO. SABOR: CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
665	TOFU FIRME, PRESENTACIÓN EN PAQUETE CON 350 GR PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
666	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE DE OLIVO, FRASCO CON 487 GR Y MASA DRENADA CON TOLERANCIA DE +/-10%				
667	TOMATE, LIMPIO TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y LISO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
668	TOMILLO FRESCO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KILOGRAMO				
669	TOMILLO SECO, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
670	TORONJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO ROJIZO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE CON				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
671	TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
672	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO PARA BURRITOS, BOLSA CON 10 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%				
673	TORTILLA DE HARINA PARA TACO ÁRABE, BOLSA DE 40 PZ DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002				
674	TORTILLA DE HARINA, BOLSA DE 22 PZ DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002				
675	TORTILLA DE MAÍZ 100% MAÍZ TAMAÑO CHALUPERA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002				
676	TORTILLA DE MAÍZ 100% MAÍZ TAMAÑO ESTÁNDAR, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002				
677	TORTILLA DE MAÍZ 100% MAÍZ TAMAÑO FLAUTA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002				
678	TORTITAS DE PAPA HASH BROWN, (VARIAS PRESENTACIONES DE CORTE) PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
679	TOSTADAS FRITAS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
680	TOSTADAS HORNEADAS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
681	TOTOPOS FRITOS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
682	TUNA ROJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CASCARA COLOR ROJO/MORADO, PULPA ROJA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
683	TUNA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: DEBERÁ SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR VERDE PÁLIDO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE JUGOSO CON PEQUEÑAS SEMILLAS EN SU INTERIOR, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA FIRME Y SUAVE DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
684	UVA PROCESADA, BOLSA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
685	UVA ROJA, ASPECTO: DEBERÁ SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR VERDE TENUE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
686	UVA VERDE, ASPECTO: DEBERÁ SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR VERDE TENUE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
687	VAINILLA EN VAINA, PRESENTACIÓN EN ROLLO DE 25 GR				
688	VASO DE CAFÉ AMERICANO INSTANTÁNEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA				
689	VASO DE CAFÉ CAPUCHINO INSTANTÁNEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA				
690	VASO DE CAFÉ MOKA INSTANTÁNEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA				
691	VASO DE CAFÉ VARIOS SABORES INSTANTÁNEOS DE 28 GRAMOS CAJA CON 20 PIEZAS				
692	VERDOLAGA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
693	VINAGRE BALSÁMICO DMODENA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
694	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA BLANCO PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
695	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA BLANCO, PRESENTACIÓN EN BOTE DE 20 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
696	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA DE MANZANA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
697	VINAGRE DE ARROZ FRASCO DE CRISTAL CON 275 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%				
698	XOCONOSTLE, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR MORADO INTENSO O AMARILLOS CON EL CENTRO VIOLETA, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA				
699	YOGURT BEBIBLE CON VARIEDAD DE SABOR (FRESA, PIÑA COCO, DURAZNO, MORA AZUL, MANZANA) PRESENTACIÓN BOTELLA DE 220 GR CAJA CON 24 PIEZAS				
700	YOGURT GRIEGO NATURAL O VARIEDAD DE SABORES BOTE CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
701	YOGURT GRIEGO NATURAL O VARIEDAD DE SABORES BOTE DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%				
702	YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZÚCAR O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
703	YOGURT NATURAL ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
704	YOGURT NATURAL SIN AZÚCAR ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
705	YOGURT NATURAL O VARIEDAD DE SABORES PRESENTACIÓN BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%				
706	YOGURT ORGÁNICO ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) EN VASITO CON 100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
707	YUCA, ASPECTO: PIEL COLOR CAFÉ CARACTERÍSTICO, PULPA BLANQUECINA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME				
708	ZANAHORIA ARCOIRIS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLORES VARIADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
709	ZANAHORIA BABY, BOLSA DE 980 GR., ASPECTO: PIEZAS CHICAS DE 3 A 5 CM DE LARGO DE COLOR ANARANJADO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.				
710	ZANAHORIA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR ANARANJADO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACIÓN DE UNA BOLSA DE 1 KG				
711	ZARZAMORA CONGELADA: ASPECTO: FRESCO, TEXTURA JUGOSA, CON SABOR AGRIDULCE ORIGINAL Y SUS PROPIEDADES NUTRICIONALES, SIN NECESIDAD DE AZÚCARES AÑADIDOS NI CONSERVADORES. PRESENTACIÓN: BOLSA DE 1.36 KG				
712	ZARZAMORA, DEBERÁ ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERÁ SER REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME, COLOR: VIOLETA INTENSO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. PRESENTACIÓN DOMO DE 160 A 170 GRAMOS.				
713	AGUJA NORTEÑA DE RES , GRAMAJE Y MEDIDAS: 110 A 130 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 12 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
714	ALA DE POLLO ENCHILADA, GRAMAJE: 60 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-15%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
715	ALA DE POLLO, GRAMAJE: 1 KILOGRAMO CON TOLERANCIA DEL +/-15%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. SIN HUESOS FRACTURADOS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
716	ALMEJA BLANCA CHIRLA, GRAMAJE: 500 GRS EN PAQUETE O GRANEL, CON TOLERANCIA DEL +/-20%. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
717	ALMEJA CHOCOLATA, GRAMAJE: 500 GRS EN PAQUETE O GRANEL, CON TOLERANCIA DEL +/-20%. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
718	ALÓN DE POLLO ENTERA CON HUESO Y PIEL GRAMAJE: DE 1 KILOGRAMO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
719	ANILLOS DE CALAMAR. GRAMAJE: 500 GRS EN PAQUETE, CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C, COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
720	ARRACHERA MARINADA CALIDAD ANGUS, GRAMAJE Y MEDIDAS: 250 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 25 A 35 CM DE LARGO Y DE ENTRE 08 A 12 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
721	ARRACHERA MARINADA CALIDAD ANGUS, GRAMAJE Y MEDIDAS: 250 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 25 A 35 CM DE LARGO Y DE ENTRE 08 A 12 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL)				
722	ARRACHERA MARINADA DE RES GRAMAJE: 180 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 18 A 23 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO: TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
723	ATÚN AHUMADO DE ALETA AMARILLA, GRAMAJE: 400 A 500 GRS POR PIEZA CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: ROJO BRILLANTE CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
724	ATÚN EN CAÑA, ORIGEN NACIONAL, GRAMAJE: 1.5 A 2.5 GRS, DESCONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: ROJO BRILLANTE CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
725	ATÚN EN MEDALLONES DE ALETA AMARILLA, GRAMAJE: 140 A 180 GRS POR PIEZA CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: ROJO BRILLANTE CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
726	ATÚN EN MEDALLONES, GRAMAJE: 140 GRS POR PIEZA CONGELADO EN PAQUETE DE 5 PZAS, CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: ROJO BRILLANTE CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
727	BACALAO NORUEGO DESHIDRATADO CON SAL, LIMPIO, SIN ESPINAS, GRAMAJE: 1.5 A 2.5 GRS, CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 7°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
728	BARBACOA DE CORDERO, GRAMAJE: 500 GRS CON TOLERANCIA DE +/-25% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE CORDERO COCIDA, LIGERAMENTE AHUMADA. COLOR: ROSADO-ROJIZO, SIN COLORACIONES ANORMALES. TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME Y COMPACTA AL TACTO, AL CORTE UNIFORME Y SIN GRIETAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL TOCINO AHUMADO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. EXENTO DE GOLPES Y HEMATOMAS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
729	BISTEC DE CERDO GRAMAJE: POR PIEZA DE 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO: TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
730	BISTEC DE RES GRAMAJE Y MEDIDAS: POR PIEZA DE 130 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 18 A 23 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
731	BISTEC NORTENO DE RES GRAMAJE: POR PIEZA DE 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 23 A 28 CM DE LARGO Y DE ENTRE 8 A 13 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
732	BOLA DE RES GRAMAJE POR PIEZA: DE 5 KG CON TOLERANCIA DEL +/-20%. (PIEZA ENTERA) TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
733	CABEZA DE CERDO GRAMAJE: MITADES DE 3 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. (PARTIDA A LA MITAD) TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. SIN GLÁNDULAS, TUMORES, HEMATOMAS NI HUESOS FRACTURADOS. SIN DEGENERACIÓN GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. GRAMAJE: MITADES DE 3 KG CON TOLERANCIA DEL 25%+/- . CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
734	CABEZA DE RES - COCIDA/EMPACADA. PRESENTACIÓN PIEZA DE 16 KGS Y/O 18 KGS, (ENTEROS O EN PORCIONES) COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
735	CABRERÍA, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
736	CABRITO, GRAMAJE: DE 3.5 A 6 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 30 A 35 CM Y DE LARGO 50 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
737	CALAMAR BABY. GRAMAJE: 1 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C, COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
738	CALLO DE HACHA CONGELADO, GRAMAJE: 10 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-20%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. ASPECTO GENERAL: FORMA CIRCULAR Y MAYOR GROSOR DE 2 CM, DE COLOR BLANCO ROSADO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. TERMO SELLADO AL VACÍO SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO.				
739	CALLO DE HACHA CONGELADO, GRAMAJE: 30 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-20%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. ASPECTO GENERAL: FORMA CIRCULAR Y MAYOR GROSOR DE 2 CM, DE COLOR BLANCO ROSADO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. TERMO SELLADO AL VACÍO SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO.				
740	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (16/20) GRAMAJE: APROX DE 35 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C, COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
741	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (21/25) GRAMAJE: APROX DE 25 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C, COLOR:				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
742	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (26/30) GRAMAJE: APROX DE 30 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25.				
743	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (41/50) GRAMAJE: APROX DE 20 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
744	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (51/60) GRAMAJE: APROX DE 10 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
745	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (51/70) GRAMAJE: APROX DE 5 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
746	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (U10) GRAMAJE: APROX DE 60 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
747	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (U12) GRAMAJE: APROX DE 50 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
748	CAMARÓN CON O SIN CABEZA (U15) GRAMAJE: APROX DE 40 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
749	CAMARÓN PACOTILLA CHICO PARA COCTEL(COCINADO). GRAMAJE: 500 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
750	CAMARÓN PACOTILLA GRANDE PARA COCTEL(COCINADO). GRAMAJE: 500 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
751	CARNE ENCHILADA, GRAMAJE: 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO: TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C. COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO. SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
752	CARNE MOLIDA DE RES GRAMAJE EN EMPAQUES INDIVIDUALES DE 2 KG CON TOLERANCIA DEL +/-10%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 2°C Y MAYOR A -1°C. COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-251-SSA1-2009				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
753	CARNERO EN CANAL, GRAMAJE: DE 1 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 30 A 45 CM Y DE LARGO 60CM. A 80 CM, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
754	CECINA DE RES GRAMAJE: POR PIEZA DE 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 18 A 23 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO: TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
755	CECINA DE RES GRAMAJE: POR PIEZA DE 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 18 A 23 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO: TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
756	CERVINA, GRAMAJE: 300 GRS, CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
757	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO GRAMAJE: DE 165 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 6 A 8 CM DE LARGO Y 4 A 5 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
758	CHAMORRO DE CERDO, GRAMAJE: 350 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO: TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
759	CHAPULINES NATURAL GRANDE, INSECTOS COMESTIBLES, DESHIDRATADOS O TOSTADOS SIN CONDIMENTOS ARTIFICIALES, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG				
760	CHICHARRÓN DE CERDO CASCARA GRAMAJE: DE 180 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-25%. COLOR: CARACTERÍSTICO DORADO, FRESCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: FIRME Y CRUJIENTE, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUMEDAD. SABOR: CARACTERÍSTICO, SIN SABORES EXTRAÑOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
761	CHICHARRÓN PRENSADO DE CERDO, GRAMAJE: DE 250 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-25%. COLOR: CARACTERÍSTICO DORADO, FRESCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: FIRME Y CRUJIENTE, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUMEDAD. SABOR: CARACTERÍSTICO, SIN SABORES EXTRAÑOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
762	CHISTORRA GRAMAJE: PRESENTACIÓN DE 300 A 500GRS. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
763	CHORIZO ARGENTINO, PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 550 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-5%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
764	CHORIZO GRAMAJE: EN PORCIONES DE 2 KG CON TOLERANCIA DEL +/-5%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
765	CHULETA CERDO AHUMADA GRAMAJE: POR PIEZA DE 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: GROSOR DE 1 CM, POR 10 A 13 CM DE DIÁMETRO. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
766	CHULETA CERDO NATURAL CORTE AMERICANO GRAMAJE: POR PIEZA DE 180 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
767	CHULETÓN, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
768	CODORNIZ ENTERA JUMBO, GRAMAJE :220 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-15%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
769	COLA DE LANGOSTA ESPECIAL CON CONCHA, PRESENTACIÓN CON GRAMAJE 300 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
770	CORDERO PIERNA C/ HUESO, GRAMAJE: DE 4 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 20 A 25 CM Y DE LARGO 40 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
771	CORDERO PIERNA S/ HUESO, GRAMAJE: DE 1 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 20 A 25 CM Y DE LARGO 40 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
772	CORDERO RACK FRENCH, GRAMAJE: DE 500 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 10 A 12 CM Y DE LARGO 20 CM A 25 CM, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
773	COSTILLA DE CERDO EN TROZOS, GRAMAJE: DE 80 A 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 10 A 12 CM Y DE LARGO DE 8 CM A 10 CM, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
774	COSTILLA DE ROAST BEEF, GRAMAJE Y MEDIDAS: 250 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 20 A 25 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
775	COSTILLA TIPO CARRILLERA GRAMAJE: DE 3 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 13 A 15 CM Y DE LARGO 45 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
776	COWBOY CHOICE ANGUS, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
777	COWBOY CHOICE ANGUS, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
778	CREMA ÁCIDA, BOTE CON 900 ML. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. DEBERÁ CUMPLIR NOM-185-SSA1-2002				
779	CREMA ÁCIDA, PRESENTACIÓN DE 4 LITROS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR NOM-185-SSA1-2002				
780	CREMA DE LECHE NATURAL, BOTE DE 1KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. DEBERÁ CUMPLIR NOM-185-SSA1-2002				
781	ESCAMOLES FRESCO SIN AGUA, DE ASPECTO VISUAL, PEQUELAS PERLAS O GRANULOS DE COLOR BLANCO CREMOSO A AMARILLO PÁLIDO, AROMA Y SABOR DE SILDULZOR NTURLA Y NOTAS LÁCTEAS. PRESENTACIÓN EN FRESCO Y LIMPIO. SIN TIERRA NI RESIDUOS DEL HORMIGUIERO, Y DEBEN MANTENERSE REFRIGERADOS Y SECOS. PRODUCTO DE ACUERDO A LA TEMPORADA. BOLSA DE 1 KG				
782	ESPINAZO DE CERDO, GRAMAJE: DE 100 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 05 A 08 CM Y DE LARGO 10 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
783	FALDA DE CERDO GRAMAJE: DE 2.5 KG CON TOLERANCIA DEL +/-20%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C. COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
784	FALDA DE RES GRAMAJE: PORCIONES DE 0.500 KG CON TOLERANCIA DEL +/-10%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
785	FILETE CORAZON RES (CAÑA) GRAMAJE: CADA CAÑA DE 2 KG CON TOLERANCIA DE +/-15% MEDIDAS: DIÁMETRO DE 8 A 9 CM Y LARGO 45 CM A 55 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. LIMPIO SIN MEMBRANA, TAMAÑO UNIFORME. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
786	FILETE DE HUACHINANGO GRAMAJE: 250 GRS DESCONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% MEDIDAS: TALLA 5-7. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
787	FILETE DE PESCADO BASSA, PIEZAS DE 200 A 250 GRS C/U				
788	FILETE KOVE, GRAMAJE: 500 GRS CON TOLERANCIA DE +/-15% MEDIDAS: ANCHO DE 10 A 12 CM Y LARGO 20 CM A 25 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. LIMPIO SIN MEMBRANA, TAMAÑO UNIFORME. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
789	FILETE KOVE, GRAMAJE: 500 GRS CON TOLERANCIA DE +/-15% MEDIDAS: ANCHO DE 10 A 12 CM Y LARGO 20 CM A 25 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. LIMPIO SIN MEMBRANA, TAMAÑO UNIFORME. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
790	FILETE TILAPIA GRAMAJE: 250 GRS DESCONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% MEDIDAS: TALLA 5-7. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
791	FILETE VENADO, GRAMAJE: 200 GRS CON TOLERANCIA DE +/-15% MEDIDAS: DIÁMETRO DE 07 A 08 CM Y ALTURA DE 05 A 06CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. LIMPIO SIN MEMBRANA, TAMAÑO UNIFORME.				
792	GUSANOS DE MAGUEY ROJO CHINICUIL, FRESCO Y SIN AGUA, TAMAÑO DE 2 A 5 CM, DE COLO ROJO INTENSO, O ESCARLATA BRILLANTE NATURAL, TEXTURA, SUAVE Y TURGENTE, CON PIEL LISA Y CABEZA OSCURA Y RESISTENTE, AROMA INTENSO CON SABOR PROFUNDO, LIGERAMENTE AHUMANDO Y CONCENTRADO. PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG				
793	HUACHINANGO DEL GOLFO (PARGO) GRAMAJE: 250 GRS CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15%, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
794	JAIBA CON CONCHA, GRAMAJE Y MEDIDAS: 140 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
795	JAMÓN DE PAVO GRAMAJE: REBANADAS DE 22 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-213-SSA1-2018				
796	JAMÓN DE PAVO VIRGINIA FUD, PAQUETE DE 450 GR. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS, CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-213-SSA1-2018				
797	JAMÓN DE PAVO VIRGINIA, UN KILOGRAMO. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-213-SSA1-2018				
798	JAMÓN DE PIERNA TIPO YORK FUD REBANADO (25 GR CADA REBANADA), EMPAQUE CON 1KG. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-213-SSA1-2018				
799	JAMÓN PECHUGA DE PAVO BAJO EN GRASAS				
800	JAMÓN PECHUGA DE PAVO NATURAL				
801	JAMÓN QUESO DE PUERCO, LÁMINAS DE 25 GR CON TOLERANCIA DEL +/-10% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
802	JAMÓN SERRANO, EMPAQUE CON 100 GR. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%				
803	JAMÓN TIPO AMERICANO GRAMAJE: REBANADAS DE 22 GRS POR PIEZA. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%.				
804	JAMÓN YORK GRAMAJE: REBANADAS DE 22 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10%.				
805	JOCOQUE, PIEZA DE 1 KILOGRAMO				
806	JOCOQUE, PIEZA DE 250 GRAMOS				
807	JOCOQUE, PIEZA DE 500 GRAMOS				
808	LANGOSTA DEL ATLÁNTICO, ENTERA CON CONCHA Y TENAZAS, PRESENTACIÓN INDIVIDUAL, CON GRAMAJE 300 A 400 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
809	LANGOSTINO AZUL, ENTERO CON CONCHA Y TENAZAS, PRESENTACIÓN INDIVIDUAL, CON GRAMAJE 100 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
810	LECHÓN, GRAMAJE: DE 3 A 5 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 15 A 20 CM Y DE LARGO 30 A 40 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
811	LENGUA DE RES GRAMAJE: 550 A 850 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15%, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
812	LIEBRE, GRAMAJE: DE 800GRS A 1.5 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 30 A 35 CM Y DE LARGO 50 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
813	LOMO CAÑA DE CERDO SIN GRASA GRAMAJE: DE 1.5 KG CON TOLERANCIA DEL +/-20%. MEDIDAS: 7 A 8 CM DE DIÁMETRO Y 45 CM A 50 CM DE LARGO. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
814	LOMO DE CERDO EMBUCHADO, GRAMAJE: 100 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
815	LOMO DE CERDO EMBUCHADO, PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 100 GRS				
816	LOMO DE CERDO GRAMAJE: 2.5 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
817	LONGANIZA GRAMAJE: 2 KILOGRAMO. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
818	LONJA DE LOMO DE SALMÓN LIMPIO GRAMAJE: 1.6 KG. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS.				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
819	MACHITO DE RES, (INTESTINO DELGADO O EMBUTIDO DE DIVERSAS VÍSCERAS) CONSISTENCIA CRUJIENTE Y OFRECEN SABOR PROFUNDO, GRASOSO MUY CARACTERÍSTICO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. PRESENTACIÓN DE 1 KG				
820	MANO DE CANGREJO MORO. ENTERO CON CONCHA Y TENAZAS, PRESENTACIÓN INDIVIDUAL, CON GRAMAJE 80 A 110 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
821	MANTECA DE CERDO GRAMAJE: 1 KILOGRAMO. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
822	MARISCADA / COMBINADO DE MARISCOS, GRAMAJE: 500 GRS EN PAQUETE, CON TOLERANCIA DEL +/-20%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. ASPECTO GENERAL: FORMA DE VARIADAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL MARISCO (CANGREJO). SABOR: CARACTERÍSTICO DEL CANGREJO. TEXTURA: AUSENCIA DE TEXTURA GOMOSA, BLANDA Y ESPONJOSA. ES FILAMENTOSA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. TERMO SELLADO AL VACÍO SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO				
823	MARLÍN, GRAMAJE: 400 A 500 GRS POR PIEZA CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: ROJO BRILLANTE CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
824	MEDALLÓN DE TERNERA GRAMAJE: 200 GRS CON TOLERANCIA DE +/-15% MEDIDAS: DIÁMETRO DE 8 A 9 CM Y ALTURA DE 5 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. LIMPIO SIN MEMBRANA, TAMAÑO UNIFORME. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
825	MEJILLONES ENTEROS, GRAMAJE: 500 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-20%. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
826	MILANESA DE CENTRO RES GRAMAJE: POR PIEZA DE 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10% MEDIDAS: ENTRE 18 A 23 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
827	MILANESA DE PIERNA CERDO GRAMAJE: POR PIEZA DE 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 8 A 13 CM DE ANCHO. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
828	MILANESA DE POLLO GRAMAJE: POR PIEZA DE 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10% MEDIDAS: ENTRE 12 A 17 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. (DIVIDIDA POR POLIPAPEL SEGÚN SEA EL CASO) TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HUMEDA Y NO RESECA AL TACTO. SIN HUESO, SIN PIEL, LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
829	MOJARRA TILAPIA, GRAMAJE: 300 A 350 GRS DESCONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% MEDIDAS: TALLA 5-7. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLO				
830	MOLIDA DE CERDO GRAMAJE: EN EMPAQUES INDIVIDUALES DE 2 KG CON TOLERANCIA DEL +/-5% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-251-SSA1-2009				
831	MOLIDA DE POLLO GRAMAJE: EN EMPAQUES INDIVIDUALES DE 2 KG CON TOLERANCIA DEL +/-5% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO AMARILLO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
832	MOLIDA MIXTA GRAMAJE: EN EMPAQUES INDIVIDUALES DE 2 KG CON TOLERANCIA DEL +/-5%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDOSAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. GRAMAJE: EN EMPAQUES INDIVIDUALES DE 2 KG CON TOLERANCIA DEL 5%+/- CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-251-SSA1-2009				
833	MOLIDA SELECTA DE RES GRAMAJE: EN EMPAQUES INDIVIDUALES DE 2 KG CON TOLERANCIA DEL +/-5% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O MARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-251-SSA1-2009				
834	NEW YORK, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
835	OSOBUCO DE TERNERA CON HUESO GRAMAJE: DE 220 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 6 A 8 CM DE LARGO Y 4 A 5 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
836	PANZA DE RES GRAMAJE: EMPAQUE DE 1 KG CON TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: EN TROZOS DE 5 CM A 6 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: FIRME. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
837	PATA DE RES PICADA (COCIDA) GRAMAJE: DE 500 A 1 KILOGRAMO CON TOLERANCIA DEL +/-15%, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
838	PATO ENTERO AMERICANO PEKÍN, GRAMAJE: 1 KG LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-15%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
839	PATO MAGRET NATURAL, GRAMAJE 750 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-15%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
840	PAVO NATURAL, GRAMAJE 6 A 9 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-15%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
841	PECHO BRISKET (RES) GRAMAJE: 4.5 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
842	PECHO DE CERDO GRAMAJE: 3.5 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C. COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO. SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
843	PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO Y PIEL GRAMAJE: DE 1 KG CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
844	PECHUGA DE POLLO ENTERA SIN HUESO Y SIN PIEL EN TIRAS GRAMAJE: DE 1 KILOGRAMO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
845	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL Y SIN HUESO (ENTERA): DE 1 KG CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SENSACIÓN HÚMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
846	PEPERONI REBANADO Y FRESCO GRAMAJE: LÁMINAS DE 5 GR CON TOLERANCIA DEL +/-10%. NOM-213-SSA1-2018				
847	PESCADO MERO ENTERO GRAMAJE: 300 A 350 GRS CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15%, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
848	PESCADO PARA CALDO, GRAMAJE: 80 GRS DESCONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% MEDIDAS: TALLA 5-7. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
849	PESCADO SIERRA, ENTERO GRAMAJE: 250 GRS CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15%, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
850	PICANA, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
851	PIERNA DE CERDO ABIERTA SIN HUESO Y SIN GRASA GRAMAJE: DE 6 KG CON TOLERANCIA DEL +/-25%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO/ROJIZO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
852	PIERNA DE CORDERO EN TROZO S/ HUESO, GRAMAJE: DE 500 G GRS CON TOLERANCIA DEL +/-25%. MEDIDAS: ANCHO DE 06CM A 08 CM Y DE LARGO 6 CM. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO ROSADO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
853	PIERNA Y MUSLO POLLO MANCUERNA GRAMAJE 1: 250 GRS LA PIEZA CON TOLERANCIA DEL +/-15%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO Y UNIFORME, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES, SIN HEMATOMAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TÁCTO, SENSACIÓN HUMEDA Y NO RESECA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
854	PIEZA BÁSICA DE TOCINO AHUMADO, GRAMAJE: 1.5 A 3 GRS CON TOLERANCIA DE +/-25% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE CERDO COCIDA, LIGERAMENTE AHUMADA. COLOR: ROSADO-ROJIZO, SIN COLORACIONES ANORMALES. TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME Y COMPACTA AL TÁCTO, AL CORTE UNIFORME Y SIN GRIETAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL TOCINO AHUMADO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS, EXENTO DE GOLPES Y HEMATOMAS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
855	PULPA PIERNA CERDO TROZO GRAMAJE: EN TROZOS DE 5 CM CON TOLERANCIA DEL +/- 10% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO/ROJIZO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TÁCTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
856	PULPO. GRAMAJE: 1 KILO CON TOLERANCIA DEL +/-15% CADA PIEZA. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, CONGELADO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TÁCTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. MEDIDAS: TALLA 21/25				
857	QUESO ASADERO EN RUEDA, RUEDA DE 1KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
858	QUESO AZUL, EMPAQUE CON 100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
859	QUESO BRIE SEMIDURO CREMOSO DE LECHE ENTERA DE VACA, EMPAQUE CON 198 GR				
860	QUESO BURRATA MOZARELLA DE 1KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
861	QUESO CAMEMBER DE 1KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				
862	QUESO CHEDAR 1KG				
863	QUESO CHÉDAR SEMI-SUAVE, TETRA PACK 907GR CON TOLERANCIA A +/-10%				
864	QUESO COTIJA-ANEJO ENTERO, BARRA DE 1KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIENDO LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010				
865	QUESO CREMA SUAVE, CAJA CON 180GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
866	QUESO DE CABRA CENIZA 1KG				
867	QUESO DE CABRA NATURAL, EMPAQUE CON 150 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
868	QUESO DE PROVOLONE, EMPAQUE CON 226 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
869	QUESO FETA DESMORONADO, PRESENTACIÓN EN BOTE DE 680GRS, CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
870	QUESO FRESCO EN RUEDA, RUEDA DE 1KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-243-SSA1-2010				
871	QUESO GOUDA. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, . OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TÁCTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
872	QUESO GRULLER 1 KG.				
873	QUESO GRULLER PRESENTACIÓN: BARRA DE 250 GRS				
874	QUESO HOLANDÉS 1KG				
875	QUESO MASCARPONE DE 453 GRAMOS				
876	QUESO MOZZARELLA FRESCO, PRESENTACIÓN EN BARRA DE 463 GRS, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
877	QUESO MOZZARELLA RALLADO PARA PIZZA, PRESENTACIÓN 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%				
878	QUESO OAXACA PARA DESHEBRAR, BOLA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-243-SSA1-2010				
879	QUESO PANELA DE MOLDE, RUEDA DE 1KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERÁ CUMPLIR: NOM-243-SSA1-2010				
880	QUESO PARMESANO CLÁSICO, PRESENTACIÓN EN BARRA DE 140 GRS, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
881	QUESO PARMESANO CLÁSICO, PRESENTACIÓN EN BARRA DE 226 GRS, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
882	QUESO PARMESANO RALLADO, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%				
883	QUESO PROVOLONE AHUMADO 1KG				
884	QUESO RALLADO DE LECHE DE VACA TIPO PARMESANO, BOLSA CON 227 A 453GR				
885	QUESO RANCHERO DE LECHE DE VACA, BOLSA DE 1KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIENDO LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010				
886	QUESO REQUESÓN DE LECHE DE VACA, BOLSA DE 1KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIENDO LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010				
887	QUESO RICOTA PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1KG, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
888	QUESO ROQUEFORT 1KG				
889	QUESO SEMI MADURO TIPO MANCHEGO REBANADO, PRESENTACIÓN DE CONSISTENCIA FIRME, CREMOSO A LECHE Y COLOR MARFIL, DESCRIPCIÓN GENERAL DE QUESO Y ADEMÁS, ESTÁ ELABORADO CON MEZCARNEAS DE QUESOS, FUSIÓN Y EMULSIÓN CON SALES FUNDENTES, ADITIVOS PARA ALIMENTOS E INGREDIENTES OPCIONALES, SOMETIDOS A PROCESO TÉRMICO DE 70°C DURANTE 30 SEGUNDOS O A CUALQUIER OTRA COMBINACIÓN EQUIVALENTE O MAYOR PARA PROLONGAR SU VIDA DE ANAQUEL. 1KG.				
890	QUESO TIPO AMERICANO EN REBANADAS, EMPAQUE CON 16 PIEZAS DE 288GR CON TOLERANCIA DE +/-10%				
891	QUESO TIPO AMERICANO MEZCLA DE QUESOS. PRESENTACIÓN EN PAQUETES DE 400 GRS. CON TOLERANCIA +/- 10%, TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOS A 18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, DE LA MEZCLA DE DIFERENTES TIPOS DE QUESOS, ES UN QUESO SUAVE, CON SABOR DULCE Y TEXTURA SUAVE Y UNTUOSA.				
892	RETAZO DE RES CON HUESO GRAMAJE: POR PIEZA DE 180 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS, LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
893	RIB EYE, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
894	ROAST BEEF COCINADO, PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 550 GRS				
895	ROAST BEEF REBANADO 1.5 MILIMETROS, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) 1 KG				
896	ROBALO EN LONJA / FILETE, ORIGEN CHILENO O DE ALASKA, GRAMAJE: 1.5 A 2.5 GRS, DESCONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
897	SABANA DE RES, GRAMAJE: 130 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-10% MEDIDAS: ENTRE 18 A 23 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
898	SALAMI REBANADO Y FRESCO GRAMAJE: LAMINAS DE 5 GR CON TOLERANCIA DEL +/-10%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-213-SSA1-2018				
899	SALCHICHA JUMBO TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. NOM-213-SSA1-2018				
900	SALCHICHA JUMBO TIPO FRANKFURT, PARA HOT DOGS TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. NOM-213-SSA1-2018				
901	SALCHICHA PARA HOT DOG VIRGINIA TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. NOM-213-SSA1-2018				
902	SALCHICHA TIPO VIENA GRAMAJE: DE 35 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-20 % TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS AJENAS AL PRODUCTO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA) NOM-213-SSA1-2018				
903	SALCHICHA VEGANA, PRESENTACIÓN EN PAQUETE CON 350 GRs. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%, COLOR: OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. NOM-213-SSA1-2018				
904	SALMÓN AHUMADO EN LONJA, ORIGEN CHILENO O DE ALASKA, GRAMAJE: 1.5 A 2.5 GRs. CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
905	SALMÓN EN LONJA / FILETE, ORIGEN CHILENO O DE ALASKA, GRAMAJE: 1.5 A 2.5 GRs. CONGELADO CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. COLOR: CARACTERÍSTICO, SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
906	SHORT RIB C/ HUESO, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRs. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
907	SUADERO CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
908	SURIMI CONGELADO, GRAMAJE: 500 GRs CON TOLERANCIA DEL +/-20%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A -18°C. ASPECTO GENERAL: FORMA DE VARITA MÁS PEQUEÑA Y MAYOR GROSOR QUE EL PALITO CON CORTE DIAGONAL DE COLOR ROJIZO POR LA PARTE EXTERNA SUPERIOR Y BLANCO POR LA PARTE INTERNA E INFERIOR. COLOR: ROJIZO POR LA PARTE EXTERNA SUPERIOR Y BLANCO POR LA PARTE INTERNA E INFERIOR. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL MARISCO (CANGREJO). SABOR: CARACTERÍSTICO DEL CANGREJO. TEXTURA: SE CORRESPONDE CON LA TEXTURA DE LA CARNE DE CANGREJO, AUSENCIA DE TEXTURA GOMOSA, BLANDA Y ESPONJOSA. ES FILAMENTOSA. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. TERMO SELLADO AL VACÍO SIN INDICIOS DE DESCONGELAMIENTO.				
909	TAMPIQUEÑA, GRAMAJE Y MEDIDAS: 130 GRs. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
910	T-BONE ANGUS PREMIUM BEEF, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRs. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
911	T-BONE ANGUS PREMIUM BEEF, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRs. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
912	T-BONE ANGUS, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRs. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
913	T-BONE ANGUS, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRs. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

CONSECUTIVO	DESCRIPCIÓN	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
914	TINTA DE CALAMAR; PRESENTACIÓN EN FRASCO DE 180 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%.				
915	TLALITOS DE CERDO, GRAMAJE: DE 250 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-25%. COLOR: CARACTERÍSTICO DORADO, FRESCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: FIRME Y CRUJIENTE, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUMEDAD. SABOR: CARACTERÍSTICO, SIN SABORES EXTRAÑOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
916	TOCINO AHUMADO Y REBANADO GRAMAJE: REBANADA DE 20 GR CON TOLERANCIA DE +/-25%. TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE CERDO COCIDA, LIGERAMENTE AHUMADA. COLOR: ROSADO-ROJIZO, SIN COLORACIONES ANORMALES. TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME Y COMPACTA AL TACTO, AL CORTE UNIFORME Y SIN GRIETAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL TOCINO AHUMADO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. EXENTO DE GOLPES Y HEMATOMAS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
917	TOCINO FREECO Y REBANADO GRAMAJE: REBANADA DE 20 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROSADO ROJIZO, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
918	TOMAHAWK CON HUESO, GRAMAJE Y MEDIDAS: 350 A 500 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 20 A 30 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
919	TOP SIRLOIN ANGUS PREMIUN BEEF, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
920	TOP SIRLOIN ANGUS PREMIUN BEEF, GRAMAJE Y MEDIDAS: 400 GRS. CON UNA TOLERANCIA DEL +/-10%. MEDIDAS: ENTRE 15 A 20 CM DE LARGO Y DE ENTRE 10 A 15 CM DE ANCHO, TEMPERATURA DE PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
921	TRUCHA AHUMADA PRESENTACIÓN: 100 A 120 GRS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
922	TRUCHA NATURAL PRESENTACIÓN: 300 A 350 GRS +/- 15% SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS.				
923	TUÉTANOS DE RES CON HUESO GRAMAJE: 180 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				
924	ZANCARRÓN DE CARNERO GRAMAJE: 250 GRS CON TOLERANCIA DEL +/-15% TEMPERATURA DEL PRODUCTO: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C COLOR: CARACTERÍSTICO ROJO CEREZO BRILLANTE, SIN INDICIOS DE COLORACIONES VERDES Y/O AMARILLENTAS, SIN HEMATOMAS, SIN DEGENERACIÓN DE LA GRASA Y ESTÁ DE COLOR BLANCO. OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: TERSA Y FIRME, SIN PEGAJOSIDAD AL TACTO, SIN HUESOS FRACTURADOS. LIBRE DE SUCIEDAD O ELEMENTOS EXTRAÑOS. CUMPLIENDO CON CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) Y REGISTRO DE S.S.A (SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA)				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

ANEXO 3

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LUGARES DE ENTREGA

CONSECUTIVO	HORARIO DE ENTREGA	INMUEBLE O ÁREA	ENCARGADO DEL INMUEBLE O ÁREA	DIRECCIÓN	TÉLEFONO
1	09:00 A 18:00 HORAS DE LUNES A DOMINGO	CENTRO EXPOSITOR PUEBLA	MIGUEL ÁNGEL LUNA MELO	AV. EJÉRCITO DE ORIENTÉ 100. CENTRO CÍVICO CULTURAL 5 DE MAYO, C.P. 72260	222 122 1100, EXT. 1121
2	09:00 A 18:00 HORAS DE LUNES A DOMINGO	EX HACIENDA DE CHAUTLA	CHRISTIAN AGUILAR TORRES	CARRETERA FEDERAL KM. 4.5 SAN LUCAS EL GRANDE, PUEBLA EX HACIENDA DE CHAUTLA, C.P. 74135	248 105 8184



MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** POR CONDUCTO DE LA **SECRETARIA** QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINADARA “**LA SECRETARIA**” -----, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CALIDAD DE ÁREA REQUIRENTE Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL CONTRATANTE**”, ASISTIDA POR -----; TODOS POR LA MISMA DEPENDENCIA; Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL/FÍSICA DENOMINADA - -----; REPRESENTADA LEGALMENTE EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CARÁCTER DE -----, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE FORMA CONJUNTA SE LES DENOMINARA “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

I.1.- Que, es una Dependencia de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Puebla, y está facultada para intervenir en el presente contrato, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 82 y 83, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; 1, 3, 19, 31 fracción I y 32 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla.

I.2.- Que, el Coordinador General de Administración de la Secretaría de Gobernación tiene la facultad para suscribir el presente contrato de conformidad con lo dispuesto por los artículos 9, segundo párrafo, 13, 15, primer párrafo, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 1, 5, fracción VIII, 18 fracción VI, 73 fracción XVII del Reglamento Interior de la Secretaría General de Gobierno con base en el artículo Décimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor, y Acuerdo Delegatorio de fecha dieciocho de febrero del año en curso, por el cual el Titular de ésta Secretaría, delega a los titulares de la Coordinación General de Administración y Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales la facultad de realizar los actos relativos a los procedimientos de adjudicación de contratos de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios que requiera “**LA SECRETARÍA**”, de conformidad con el artículo Séptimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor; asistido por el Coordinador General de Protección Civil en su calidad de área requirenente, y la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales, en término de los artículos 5 fracciones VII, VIII.2, 18 fracción VI, 19 fracción XIII, 69 fracciones VII y 75 fracción IX, todos del citado Reglamento.

I.3.- Que la adquisición de los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES), objeto del presente contrato se efectuó mediante (TIPO DE PROCEDIMIENTO), de fecha -----, de conformidad con lo establecido en los artículos (FUNDAMENTO CORRESPONDIENTE AL TIPO DE PROCEDIMIENTO) y demás aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

I.4.- Que cuenta con los recursos suficientes para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, de acuerdo al Oficio Núm. ----- que emite -----, con cargo a la llave presupuestal siguiente: -----.

I.5.- Que señala como domicilio legal, para los efectos legales correspondientes el ubicado en -----, Código Postal -----, Ciudad.

I.6.- Que, su Registro Federal de contribuyentes es-----

II.- De “**EL PROVEEDOR**”

II.1.- Que es una persona (FÍSICA/MORAL) misma que está constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, lo que se acredita con la póliza número -----, Libro --- del Registro Público de Comercio -----, otorgada ante la fe del Licenciado -----, Corredor Público número ---- de -----.

II.2.- Que es ----- de la persona moral denominada -----, que cuenta con la capacidad jurídica para contratar y obligarse a la ejecución y cumplimiento del objeto del presente contrato, constituida conforme -----, la cual acredita con la Escritura Pública Número ----- otorgado ante la fe del -----.



Declarando bajo protesta de decir verdad que las facultades otorgadas por su representada, no le han sido modificadas, restringidas ni revocadas y se identifica en este momento con Credencial para Votar, expedida por el Instituto Nacional Electoral número ----- y clave de elector -----.

II.3.- Que dentro de su objeto social se encuentra la ----- . Lo anterior de acuerdo a su Acta Constitutiva.

II.4.- Que, se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes, bajo el número-----.

II.5.- Que, acredita tener solvencia económica, financiera y técnica, lo que permite cumplir con las obligaciones requeridas por **“EL CONTRATANTE”**, de acuerdo a la documentación que se adjunta al presente contrato.

II.6.- Que dispone de la organización, experiencia, personal capacitado y demás elementos técnicos, humanos y económicos necesarios para obligarse en términos del presente contrato.

II.7.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que le impida suscribir el presente contrato, previstos en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento que le impida contratar y manifiesta estar al corriente en sus obligaciones fiscales en los términos del artículo 24-E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

II.8.- Que se compromete a inscribirse/actualizarse al Padrón de Proveedores Municipal, de conformidad a lo establecido en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

II.9.- Que señala como domicilio legal para los efectos correspondientes el ubicado en -----, C.P -----.

II.10.- Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

III.- De **“LAS PARTES”**:

ÚNICO.- Que se reconocen la capacidad y personalidad jurídica con que se ostentan y con la cual se celebra este contrato, manifestando que no existe error, dolo, mala fe, ni cualquier otro vicio que afecte el consentimiento con que se celebra el mismo.

En mérito de lo anteriormente expuesto, **“LAS PARTES”** se someten a las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PROVEEDOR” a través del presente acto jurídico entregará a **“EL CONTRATANTE”**, los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES ADQUIRIDOS) solicitados por (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), conforme a las especificaciones técnicas establecidas dentro de las Bases de (PROCEDIMIENTO-----).

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

“EL PROVEEDOR” se obliga a entregar los bienes objeto del presente contrato de acuerdo a las especificaciones (BASES DEL PROCEDIMIENTO-----).

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

“EL PROVEEDOR” se obliga a entregar los bienes materia del presente contrato a **“EL CONTRATANTE”**, (DE CONFORMIDAD CON LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO).



Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se obliga a entregar los bienes adquiridos materia del presente instrumento en el inmueble ubicado en -----.

CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.

“LAS PARTES” convienen que el importe por la adquisición de los bienes (DESCRIBIR BIENES ADQUIRIDOS), objeto del presente contrato, es fijo y es por un monto mínimo de \$----- (----- --/100 M.N.) y un monto máximo de \$---- -- (----- --/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado por la cantidad de \$---- (----- --/100 M.N.).

QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

“LAS PARTES” en este acto convienen que el pago por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato, se efectuará de la siguiente forma:

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los 30 días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de los bienes materia del presente contrato, a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. **“EL PROVEEDOR”** deberá contar con facturación electrónica;
- II. **“EL PROVEEDOR”** realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;
- III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuará a **“EL PROVEEDOR”** por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a **“EL CONTRATANTE”** o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan entregado los bienes objeto del presente contrato a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

“LAS PARTES” convienen que no habrá incremento en la cantidad por concepto de pago de los bienes materia del presente contrato, sobre los costos fijos del mismo a que hace referencia la Cláusula Cuarta.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido **“EL PROVEEDOR”**, éste se obliga a reintegrarlos, más los intereses generados, mismos que se computarán por días naturales desde la fecha del pago en exceso, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **“EL CONTRATANTE”**.

SÉPTIMA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a:

- I. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** los bienes materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se compromete a lo siguiente:
 - a) Entregar los bienes materia del presente instrumento en el lugar señalado por la contratante;
 - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

- c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de “EL CONTRATANTE”, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias para la conservación y buen estado de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “EL CONTRATANTE” o a terceros;
- V. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice en la entrega de los bienes materia del presente contrato;
- VI. Entregar a “EL CONTRATANTE” la garantía de cumplimiento por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato;
- VII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a “EL CONTRATANTE” para el pago oportuno por la adquisición de los bienes materia del presente contrato;
- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a “EL CONTRATANTE” cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

OCTAVA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL CONTRATANTE”.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato “EL CONTRATANTE” se obliga a:

- I. Pagar a “EL PROVEEDOR”, la cantidad fijada en la Cláusula Cuarta por concepto de pago, en los términos previstos en la Cláusula Quinta, ambas del presente Instrumento;
- II. Aplicar las sanciones correspondientes en caso de atraso o incumplimiento sin justificación alguna, que marca la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal;
- III. Dar seguimiento al cumplimiento del objeto del presente contrato por conducto de la Unidad Responsable; y
- IV. Las demás que deriven del presente contrato.

NOVENA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y POSIBLES VICIOS OCULTOS.- De conformidad con lo dispuesto por el artículo 126 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “EL PROVEEDOR” se obliga a constituir Fianza expedida por Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, la cual deberá ser a favor de **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, por un importe equivalente al -----% DEL MONTO MÁXIMO del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

- Número de Contrato.
- Fecha del Contrato.
- Monto total del Contrato.
- Fecha de expedición y vigencia de la póliza, la cual deberá permanecer vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- Monto de la fianza.
- Señalar con precisión las obligaciones garantizadas.
- Que la afianzadora se obliga a seguir garantizando aún en el caso de que se otorguen prórrogas o esperas.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

- Que se somete al procedimiento de ejecución que se establece en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, en el supuesto de hacerse exigibles las garantías.

“**EL PROVEEDOR**” queda obligado a presentar a “**LA SECRETARÍA**”, la garantía de cumplimiento del contrato, a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes a que se firme el presente instrumento.

Estableciendo “**LAS PARTES**” que en caso de que el proveedor no exhiba la garantía, establecida en líneas que anteceden, será motivo de rescisión administrativa de manera unilateral de este Contrato, sin responsabilidad para “**LA SECRETARÍA**” de ningún tipo de prestación o de derecho.

En caso de que “**LA SECRETARÍA**”, decida modificar el contrato, de conformidad con el artículo 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a garantizar dicha modificación en los términos señalados en el instrumento respectivo.

DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.

“**EL PROVEEDOR**” no podrá conferir, ceder, ni transmitir los derechos y obligaciones que a su cargo se deriven del presente contrato, en forma parcial ni total, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento por escrito de “**EL CONTRATANTE**”.

DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.

“**EL PROVEEDOR**” conviene y acepta que en atención al origen del presente contrato, no se establecen o derivan del mismo, en ningún caso, relaciones laborales; asimismo, el personal empleado por “**EL PROVEEDOR**”, para el cumplimiento del objeto de este contrato, se entenderá relacionado exclusivamente con él, por ende “**EL PROVEEDOR**” asumirá la responsabilidad por este concepto de acuerdo a las disposiciones legales en materia del trabajo y seguridad social, en ningún caso “**EL CONTRATANTE**” será considerado como empleador solidario o sustituto.

DÉCIMA SEGUNDA.- DE LA RESPONSABILIDAD DE “EL PROVEEDOR”.

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a otorgar los bienes objeto de este contrato a satisfacción de “**EL CONTRATANTE**” así como responder por cuenta y riesgo del retardo o deficiencia en la entrega de los mismos así como de los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**”, o a terceros.

DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

“**EL CONTRATANTE**” podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando concurran los siguientes casos:

- I. Si “**EL PROVEEDOR**” no entrega los bienes objeto del presente instrumento en la fecha pactada;
- II. Si “**EL PROVEEDOR**”, no entrega los bienes objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;
- III. Si “**EL PROVEEDOR**” suspende injustificadamente la entrega de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Si “**EL PROVEEDOR**” no otorga a “**EL CONTRATANTE**” los informes que éste le requiera con relación a los bienes adquiridos contratados;
- V. Si “**EL PROVEEDOR**” es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y
- VI. En caso de incumplimiento de “**EL PROVEEDOR**” a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.

“**EL CONTRATANTE**” podrá optar entre demandar el cumplimiento del contrato, o bien, declarar la rescisión administrativa del mismo; asimismo, “**EL PROVEEDOR**” conviene en pagar los daños y perjuicios a que hubiere lugar.



En el caso de que sea “**EL PROVEEDOR**” quien pretenda dar por rescindido este contrato por causas de incumplimiento imputables a “**EL CONTRATANTE**”, deberá obtener declaración judicial favorable, siendo requisito indispensable agotar previamente el procedimiento de conciliación establecido en el artículo 147 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

“**EL CONTRATANTE**” tendrá la facultad de verificar el cumplimiento por parte de “**EL PROVEEDOR**” de sus obligaciones adquiridas al amparo de este contrato, en los términos acordados; “**EL CONTRATANTE**” podrá optar por aplicar penas convencionales de acuerdo a lo previsto por el artículo 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en caso de determinar que existen los siguientes eventos:

- I. Cuando “**EL PROVEEDOR**” se atrase en la entrega de los bienes objeto del presente contrato; y
- II. Cuando “**EL PROVEEDOR**” entregue los bienes materia del presente contrato con diferentes características o términos a lo pactado;

“**LAS PARTES**” convienen y aceptan en fijar como pena convencional, para cualquiera de los eventos de incumplimiento, la cantidad correspondiente al 1% (uno por ciento) sobre el monto total de los bienes objeto del presente contrato, no entregados a tiempo o bien entregados con características y términos distintos a lo pactado, cuantificando la pena por cada día natural hasta la entrega a entera satisfacción de “**EL CONTRATANTE**”; asimismo en caso de que la aplicación sume el 10% (diez por ciento) del MONTO MÁXIMO del contrato “**EL CONTRATANTE**” podrá rescindirlo. Tratándose del supuesto previsto en la fracción II de la presente Cláusula, “**EL PROVEEDOR**” además deberá sustituir el servicio conforme a las características contratadas.

Esta Cláusula se aplicará independientemente de las sanciones a que haya lugar en términos de los artículos 135, 136 fracciones III y IV, 137, 138 y 142 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.

“**EL CONTRATANTE**” podrá suspender total o parcialmente y en forma temporal la vigencia del presente contrato, en términos de lo previsto por el artículo 121 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, cuando exista causa justificada, debiendo hacerlo del conocimiento por escrito de “**EL PROVEEDOR**”, una vez que se haya definido la suspensión, la vigencia no podrá ser modificada ni prorrogada por tiempo indefinido.

DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.

*“**EL CONTRATANTE**”, podrá terminar en forma anticipada el presente contrato, de acuerdo con el artículo 124 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los siguientes casos:*

- I. Cuando concurren razones de interés general;
- II. En caso de existir causas justificadas, que extingan la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y
- III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

“**EL CONTRATANTE**” pondrá a disposición de “**EL PROVEEDOR**”, la documentación e información necesaria que sea considerada confidencial para el debido cumplimiento de la prestación del servicio objeto de este contrato, por lo que “**EL PROVEEDOR**”, se obliga a no divulgarla, bajo pena de responder de los daños y perjuicios que le pudiera



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-153-060/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, NO PERECEDEROS Y CÁRNICOS, DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS
INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

ocasionar a “**EL CONTRATANTE**”, con independencia de las sanciones civiles o penales en las que “**EL PROVEEDOR**”, o cualquiera de sus funcionarios, empleados o agentes pudiera incurrir.

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

DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.

Las modificaciones que en su caso “**LAS PARTES**” acuerden, se realizarán en términos de lo previsto por la Sección Dos “Modificaciones a los Contratos”, del Capítulo I “De los Contratos”, del Título Quinto “Contratación” de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al XX de XXXXXXXX de 20XX.

VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.

“**LAS PARTES**” se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, Ley de Egresos del Estado de Puebla y demás disposiciones legales aplicables.

VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, “**LAS PARTES**” se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Tribunales del Distrito Judicial de Puebla, por lo tanto renuncian al fuero y jurisdicción que pudiera corresponderles en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

Leído el presente contrato y enteradas “**LAS PARTES**” de su contenido, lo firman por triplicado el -----, en la Heroica Puebla de Zaragoza.

“EL CONTRATANTE”

NOMBRE
(CARGO)

“ASISTE”

NOMBRE
(CARGO)

UNIDAD RESPONSABLE”

NOMBRE
(CARGO)

“EL PROVEEDOR”

NOMBRE
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----, EL ---DE ----- DEL 20XX.

