



**BLACK BEANS / PINTO BEANS
SOFT CORPORATE OFFER**

FROM:

TO:

Dear Mr.

We, _____ here by state and represent that we confirm with full legal and corporate responsibility under penalty of perjury that we are ready, willing and able to sell and deliver the following unencumbered commodity, as follows:

COMMODITY:	PINTO BEANS
COMMODITY:	BLACK BEANS
ORIGIN:	BRAZIL, WEREHOUSE IN PANAMA
PRICE:	USD \$850 MT PINTO BEANS
PRICE:	USD \$800 MT BLACK BEANS
TERMS OF SALE:	CIF PUERTO DE VERACRUZ, MEXICO
PORT OF DEPARTURE:	COLON, PANAMÁ
QUANTITY:	40,000 MT PINTO BEANS
QUANTITY:	25,000 MT BLACK BEANS
TOTAL QUANTITY:	65,000 MT

ACCORDING TO INVOICES AND PAYMENT CONDITIONS ORDER- Irrevocable, transferable and 100% on-demand SBLC with MT760 in 1 shipping value, valid for one month; In an operational view, after signing the contract. Payment will be made by MT103/TT at origin port against the original bill of landing B/L, SGS report, packing list and all other shipping documents necessary for the shipment to arrive at the designated port. Buyer's Bank should be among the top 25 banks in the world.

PROCEDURES:

- Buyer issues loi seller issues FCO
- Buyer signs, seals the FCO and sends back to seller together with ICPO / sent RWA. The seller issuesdraft SPA (contract) open for amendments.
- Buyer reviews the draft contract and if necessary, amends the contents with red highlight with sign and stamp.
- Seller reviews the signed contract, if approved, will counter sign, seal, and send back to buyer as final sales and purchase agreement (final contract) and issues proforma invoice.

THE BUYER MUST MAKE THE PAYMENT

- Upon loading of first vessel, seller submits shipping documents.

SHIPPING DOCUMENTS:

- 3 (three) originals and 3 (three) copies of commercial invoice - duly signed copies indicating the description of the goods, quantity (gross and net weight), unit price, total value, contract no. Certificate of origin - 1 (one) original and 3 (three) copies of the signed certificate of origin issued and endorsed by the competent authority (or local chamber of commerce of the country of origin.
- Originals for quality and quantity, non-contamination report.
- Charter party agreement together with certificate of vessel of maximum 25 years old.
- Certificate of quality and quantity (indicating the total weight) issued by SGS, in 3 originals and 3 copies.
- Original packing list - 3 three (three) originals and 3 (three) copies.
- Phytosanitary certificate issued by the local authority (of the country of origin) indicating that the product is substantially free of diseases, pests, moisture and is good for human consumption without additional processing (3 originals and 3 copies).
- We trust you will find above in order and looking forward to having our FCO signed, sealed duly filled with buyer banking coordinates and accepting our above price, terms, and conditions for further processing. Please review the draft contract (spa) and send back with necessary changes in red highlights.

SELLER:	BUYER:

SELLER INFORMATION:

NAME:

ADDRESS:

REGISTRY NUMBER:

EMAIL:

PHONE:

AUTHORIZED BY:

POSITION:

SELLER'S BANK INFORMATION FOR TT / MT-103

Bank name:

Bank address:

Swift code:

Account name:

Account number:

Bank officer:

Bank Officer Phone Number:

Bank Officer E-Mail Address:

Beneficiary's name:

Intermediary bank:

Intermediary bank address:

SELLER BANKING DETAILS FOR SBLC:

BANK NAME:	BANCO INTERNACIONAL
BANK ADDRESS:	
A/A NAME:	
A/C NUMBER:	
SWIFT CODE:	
NAME OF BANK OFFICIAL:	
OFFICIAL BANK	
BANK EMAIL:	

BUYER INFORMATION:

NAME:
ADDRESS:
REGISTRY NUMBER:
EMAI-L:
PHONE:
AUTHORIZED BY:
POSITION:

BAYER'S BANK INFORMATION

Bank Name:
Bank Address:
Bank Swift Code:
Account Name:
Account Number:
Bank Officer Name and Title:
Bank Officer Phone Number:
Bank Officer E-Mail Address:

ANNEX A:

	Technical Data Sheet
Technical data sheet	ACCORDING TO THE INFORMATION SEE BELOW

IDENTIFICATION:

Product name:	FRIJOLES PINTO FRIJOL NEGRO O CARAOTA NEGRA
Origin/production process:	
Origin/production process:	ACCORDING TO SPECIFICATION SEE BELOW
Applications:	

This document called FCO has a duration of 5 calendar days from its issuance, after this time and there is no response, it will be considered finished.

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

According to specifications.

FICHA TECNICA DE FRIJOL PINTO SALTILLO

PRODUCIDO EN EL CICLO AGRICOLA PRIMAVERA VERANO

Disposiciones Generales	
Características Sensoriales:	
Color	Característico del frijol. Blanco con manchas de color café
Olor	Sano, seco y limpio.

No se permite que el frijol presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño. Aspecto Cribado y pulido, tamaño, apariencia y color uniformes propios de la variedad. Invariablemente, todo el frijol deberá entregarse cribado y pulido

Características Físicas:

PARAMETROS DE CALIDAD	
MAXIMO NORMA	
HUMEDAD	%10.5 a 13.0
IMPUREZAS	%0.5
GRANO DAÑADO	%3.0
DEFECTOS:	
GRANO QUEBRADO	%1.0
MANCHADOS	%2.5
AMPOLLADOS	%2.5
DECOLORADOS	%2.5
FALTOS DE PIGMENTACION	%10.0
VARIEDADES AFINES	%8.0
VARIEDADES CONTRASTANTES	%2.0
TIEMPO DE COCIMIENTO	%90 Min
	Sanidad:



Libre de insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo biológico (huevo, larva pupao adulto). La presencia de huevecillo adherido a la cutícula del grano será motivo de rechazo, así mismo debe estar libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto, rechazándose aquel que contenga pelos y excretas de roedores, vidrios, plásticos o metales.

Embalaje: Tanto para producto a granel como en presentación de 1 kg, debe entregarse en costales de polietileno nuevos, transparentes, blancos o bien rotulados, pero sólo se admiten leyendas relacionadas con frijol.

Se rechazará cualquier producto que arribe a sus almacenes fuera de esta disposición, obligándose el proveedor a realizar el reemplazo correspondiente.

Vida de Anaquel: El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año, a partir de su ingreso al almacén.

Peso Neto: Para la verificación del peso neto se consideran las tablas correspondientes de la NOM - 002-SCFI-1993, para productos preenvasados - contenido neto, tolerancias métodos de verificación.



FRIJOL NEGRO – Kidney black beans

Semilla seca entera perteneciente a la familia de las leguminosas, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que madura y seca, de forma generalmente reniforme, su pericarpio es liso, de color negro uniforme, opaco, su hilo es blanco de 1 a 2 cm de longitud y de 0.5 a 1 cm de grosor, de acuerdo con su variedad la semilla es más redonda.

Características sensoriales:

Apariencia	Semilla seca
Forma	Reniforme abolada
Olor	Característico del grano seco. y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Color	Negro característico
Sabor	Característico del producto.
Textura	Dura
Apariencia cocida	No debe quedar dura, ni excesivamente cocida en el tiempo establecido de cocción de 2 hrs. A 90 min.

Características fisicoquímicas:

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN %
Humedad	10% - 13%
Impurezas y materia extraña %	
a) Piedra, caliche, terrón	0.40
b) Otros	0.20
Granos dañados %	
a) Agentes meteorológicos	0.80
b) hongos	0.50
c) insectos	0.40
d) desarrollo germinal	0.10
Variedades %	
a) contrastantes	1.0
b) afines	0.2
Granos defectuosos %	
a) partidos o quebrados	0.90
b) manchados	0.50
c) ampollados	0.70

Nota: Estos parámetros corresponden al análisis de rutina, en ellos se basa la aceptación o rechazo del lote por lo cual deberán venir reportados en el certificado de calidad del lote, el resto de los análisis serán realizados esporádicamente como monitoreo.

Información nutrimental:

Cantidad por porción 100grs Contenido energético: 341 kcal	
Proteína	21,60 g
Grasa	1,42 g
Carbohidratos	62,4 g
Fibra	15,5 g
Colesterol	0 mg
Sodio	5 mg
Basada en una dieta ponderada para la alimentación mexicana de 2000 kcal (NOM-051-SCFI/SSA1-2010)	

Condiciones de almacenamiento, lugar fresco