

204/203



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BASICOS PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES) CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN LOS ALBERGUES COMUNITARIOS DEL PROGRAMA IMSS-BIENESTAR H.R CHICONTEPEC, H.R. PAPANTLA Y H.R. PLAN DE ARROYOS, PARA CUBRIR EL PERIODO ABRIL-JUNIO 2025, CON CARÁCTER NACIONAL QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EN ADELANTE "EL INSTITUTO", REPRESENTADO POR EL DRA. EDITH JIMÉNEZ MARTÍNEZ, EN SU CARÁCTER DE TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE Y APODERADA LEGAL, Y, POR LA OTRA, EL C. DAVID HADDAD DE LA TORRE, EN LO SUCESIVO "EL PROVEEDOR", A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. "El Instituto" declara, a través de su representante legal, que:

I.1 Es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los artículos 4º y 5º de la Ley del Seguro Social.

I.2 La Dra. Edith Jiménez Martínez, con R.F.C. [REDACTED] en su carácter de Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Veracruz Norte y Apoderada Legal, cuenta con las facultades suficientes para suscribir el presente instrumento jurídico, quien podrá ser sustituida en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que ello implique la necesidad de elaborar convenio modificatorio, de conformidad con lo establecido en los artículos 268 A de la Ley de Seguro Social y 2, fracción IV, inciso a), 8, 144, fracciones I y XXIII, y 155 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, y acredita su personalidad mediante el testimonio de la Escritura Pública Número 31,023 de fecha 03 de diciembre de 2024 pasada ante la Fe del Licenciado Eduardo Francisco García Villegas Sánchez Cordero, Notario Público Número 248, de la Ciudad de México, y que ha quedado debidamente inscrita en el Registro Público de Organismos Descentralizados bajo el folio Mercantil 97-7-10122024-192742 de fecha 10 de diciembre de 2024 y manifiesta bajo protesta de decir verdad que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas en forma alguna en cumplimiento a los artículos 24 y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales.

I.3 La Lic. Ana Laura Puig Lagunes, con R.F.C. [REDACTED] Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, de "El Instituto", interviene como Área Contratante, en el Procedimiento del cual se deriva el presente instrumento jurídico, de conformidad con lo establecido en el artículo 2, fracción I, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

I.4 De conformidad con los artículos 2, fracciones II, III Bis y 84, penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, suscribe el presente instrumento el Dr. Alberto Javier González Suárez, con R.F.C. [REDACTED] Titular de la Coordinación Médica Delegacional del Programa IMSS-Bienestar en Veracruz Norte, en su carácter de Área Requiriente y Administrador, designado para dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a "El Proveedor" para los efectos del presente contrato.

I.5 La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de Adjudicación Directa de carácter Nacional Electrónica, número AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 26 fracción II, 26 Bis fracción II, 28 fracción I, 41 fracción V, 44, 45, 46, 47 y 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y los correlativos de su Reglamento y en términos del Acta de Asignación de fecha 25 de abril de 2025, suscrita por la L.C.P. Lizzet Castelán Guerrero, Titular de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios.

L.D. AGL

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

ELIMINADO: NUMERO DE REGISTRO PATRONAL, RFC.
FUNDAMENTO LEGAL: ARTS. 113 F-III, 108 Y 118 DE LA LGTAIP.
MOTIVACION: SE CONSIDERA INFORMACION CONFIDENCIAL DE UNA PERSONA MORAL INHERENTE A SU PATRIMONIO.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

I.6 "El Instituto" cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante el Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo con cuenta número 5122 1001 y folios **0000001670-2025**, de fecha 19 de marzo de 2025 y **0000002699-2025**, de fecha 10 de abril de 2025, ambos emitidos por la Jefatura de Servicios de Finanzas.

I.7 Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes N° **IMS-421231-I45**.

I.8 Tiene establecido su domicilio en Calle **Lomas del Estadio S/N, Colonia Centro, C.P. 91000, de la Ciudad de Xalapa, Ver.**, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. "El Proveedor" declara que:

II.1 Es una persona física, de nacionalidad mexicana lo que acredita con su acta de nacimiento, folio número **3,654**, expedida en **Martínez de la Torre, Veracruz**, de fecha **23 de diciembre de 1980** e identificación oficial consistente en credencial para votar expedida por el **Instituto Nacional Electoral**, con código de identificación **23030363705818010203H2712310**, con vigencia al año **2027**, cuyas actividades consisten, entre otras en, **comercio al por menor en tiendas de abarrotes, ultramarinos y misceláneas**.

II.2 Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.3 Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de que "El Proveedor" se encuentre en los supuestos señalados anteriormente, el presente contrato será nulo previa determinación de la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el artículo 15 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Asimismo, manifiesta que no desempeña un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentra inhabilitado para ello, o en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del presente contrato no se actualiza un conflicto de interés, en términos del artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

II.4 Bajo protesta de decir verdad, declara que conoce y se obliga a cumplir con el Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo en materia de erradicación del Trabajo Infantil, del artículo 123 Constitucional, apartado A) en todas sus fracciones y de la Ley Federal del Trabajo en su artículo 22, manifestando que ni en sus registros, ni en su nómina tiene empleados menores de quince años y que en caso de llegar a tener a menores de dieciocho años que se encuentren dentro de los supuestos de edad permitida para laborar le serán respetados todos los derechos que se establecen en el marco normativo transcrito.

II.5 Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **HATD-801020-Q91**, asimismo, cuenta con Registro Patronal ante "El Instituto" número [REDACTED] número de proveedor **0000127742**.

II.6 Cuenta con el documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), de opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo, de conformidad con el artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación, así como a lo dispuesto por las Reglas 2.1.29 y 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para este ejercicio fiscal, del cual presenta copia a "El Instituto" para efectos de la suscripción del presente contrato.

II.7 Sus trabajadores se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del Seguro Social, y al corriente en el pago de las cuotas obrero patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la Ley del Seguro Social, cuyas constancias correspondientes debidamente emitidas por "El Instituto" se verificaron para efectos de la suscripción del presente instrumento jurídico.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

II.8 Cuenta con el documento correspondiente vigente y en sentido positivo, expedido por **"El Instituto"** sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, conforme al Acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico de **"El Instituto"** en la sesión ordinaria celebrada el 27 de abril de 2022, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 2022, el cual se verificó para efectos de la suscripción del presente contrato.

En caso de incumplimiento en sus obligaciones en materia de seguridad social, solicita se apliquen los recursos derivados del presente contrato, contra los adeudos que, en su caso, tuviera a favor de **"El Instituto"**.

II.9 Cuenta con el documento correspondiente vigente, expedido por el INFONAVIT en los términos del Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017, del cual presenta copia a **"El Instituto"** para efectos de la suscripción del presente contrato.

II.10 Tiene establecido su domicilio en **Libramiento de la Ciudad S/N, Colonia San José de la Unión, Código Postal 93603, Martínez de la Torre, Veracruz, correo electrónico: comercandalaria@gmail.com**, mismo que señala para los fines y legales del presente contrato.

II.11 Conforme a lo previsto en los artículos 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 107 de su Reglamento, **"El Proveedor"**, en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control en **"El Instituto"** y cualquier otra entidad fiscalizadora, deberá proporcionar la información relativa al presente contrato que en su momento se requiera, generada desde el procedimiento de adjudicación hasta la conclusión de la vigencia, a efecto de ser sujetos a fiscalización de los recursos de carácter federal.

III. De **"Las Partes"**:

III.1 Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"El Proveedor" acepta y se obliga a proporcionar a **"El Instituto"** la adquisición de Víveres en los términos y condiciones establecidos en la Convocatoria, este contrato y sus anexos que forman parte integrante del mismo y se enuncian a continuación:

Anexo 1 (uno)	"Clave, descripción, unidad, presentación, marca y precio asignado"
Anexo 2 (dos)	"Calendario de aprovisionamiento para víveres"
Anexo 3 (tres)	"Formato para Póliza de Fianza de cumplimiento de contrato"
Anexo 4 (cuatro)	"Características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección"
Anexo 5 (cinco)	"Oficio de designación de administrador de contrato"

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

"El Instituto" pagará a **"El Proveedor"** como contraprestación por los servicios objeto de este contrato, la cantidad mínima de **\$125,468.80 (CIENTO VEINTICINCO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS 80/100 M.N.)**

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES
	CONTRATO No.D5M0058	CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

y un monto máximo de **\$313,672.00** (TRESCIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS 00/100 M.N.).

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (peso) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en el suministro de los bienes, por lo que **"El Proveedor"** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato y los mismos se encuentran señalados en el Anexo 1 (uno).

El Instituto requiere el suministro de los bienes por los Grupos de Alimentos, conforme a lo siguiente:

GRUPO	SUBGRUPO
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 101 CERDO SUBGRUPO 106 PESCADOS SUBGRUPO 107 POLLO SUBGRUPO 108 RES SUBGRUPO 109 HUEVO
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS
GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	SUBGRUPO 301 FRUTAS SUBGRUPO 302 VEGETALES
GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 402 ARROZ SUBGRUPO 403 AVENA SUBGRUPO 405 MAÍZ SUBGRUPO 406 TRIGO
GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL SUBGRUPO 504 LENTEJA
GRUPO 6 AZUCARES	SUBGRUPO 601 AZÚCAR
GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL
GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS

TERCERA. ANTICIPO

Para el presente contrato **"El Instituto"** no otorgará anticipo a **"El Proveedor"**.

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que el IMSS tiene en operación a menos que el proveedor acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello, 8 (ocho) días naturales para artículos perecederos y 20 (veinte) días naturales para abarrotes, para lo cual se insertará en los contratos lo siguiente:

- Original de la factura que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indiquen los bienes entregados, número de proveedor, número de contrato; en su caso, el número de la(s) orden(es) de reposición que ampara(n) dichos bienes, número de alta y número de fianza, copia del contrato, copia de la fianza, constancia de retención del IVA, en su caso, y denominación social de la afianzadora, misma que deberá ser entregada en el departamento de presupuesto, contabilidad y erogaciones, de la zona adjudicada debiendo anexar "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social Vigente y Positiva" mismo que deberá ser entregado en días hábiles de 8:00 a 13:00 horas en:

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES
	CONTRATO No.D5M0058	CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

Departamento	Dirección
Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones del IMSS	Lomas del Estadio S/N, Colonia Centro, C.P. 91000, Xalapa, Veracruz.

En caso de que el proveedor presente su factura con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos del artículo 90 del Reglamento.

El proveedor podrá optar porque el Instituto efectúe el pago de los bienes suministrados, a través del esquema electrónico interbancario que el IMSS tiene en operación, con las instituciones bancarias siguientes: Banamex, S.A., BBVA, Bancomer, S.A., Banorte, S.A. y Scotiabank Inverlat, S.A., para tal efecto deberá presentar en: Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones del IMSS en Veracruz Norte, ubicado en Lomas del Estadio S/N, Colonia Centro, C.P. 91000, Xalapa, Veracruz en días hábiles de 09:00 a 15:00 hrs, petición escrita indicando: razón social, domicilio fiscal, número telefónico y fax, nombre completo del apoderado legal con facultades de cobro y su firma, número de cuenta de cheques (número de clave bancaria estandarizada), banco, sucursal y plaza, así como, número de proveedor asignado por el IMSS.

En caso de que el proveedor solicite el abono en una cuenta contratada en un banco diferente a los antes citados (interbancario), el IMSS realizará la instrucción de pago en la fecha de vencimiento del contra-recibo y su aplicación se llevará a cabo al día hábil siguiente, de acuerdo con el mecanismo establecido por CECOBAN.

Asimismo, el Instituto aceptará del proveedor, que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 B, de la Ley del Seguro Social.

Anexo a la solicitud de pago electrónico (interbancario e interbancario) el proveedor deberá presentar original y copia de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes, Poder Notarial e identificación oficial; los originales se solicitan únicamente para cotejar los datos y les serán devueltos en el mismo acto.

Los proveedores que entreguen bienes al Instituto, y que celebren contratos de cesión de derechos de cobro, deberán notificarlo al Instituto, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión, de igual forma los que celebren contrato de cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., institución de Banca de Desarrollo.

El pago de los bienes quedará condicionado proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso y de deductivas.

"El Proveedor" deberá expedir sus CFDI en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación (CFF), así como las que emita el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre de "El Instituto", con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145 y en caso de ser necesario como dato adicional, el domicilio en Avenida Paseo de la Reforma Núm. 476 en la Colonia Juárez, C.P. 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la entrega de los bienes facturados.

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"El Proveedor"** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"El Proveedor"** utilice para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El CFDI se deberá presentar desglosando el I.V.A., cuando aplique.

"El Proveedor" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de los bienes, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, **"El Proveedor"** deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por **"El Instituto"**, para efectos del pago.

"El Proveedor" deberá presentar la información y documentación que **"El Instituto"** le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **"El Instituto"**.

Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA.

Los bienes considerados en el **Anexo 1 (Uno)**, deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el **Anexo 2 (dos)**, en los lugares que se indican en la Orden de Compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (**PLACA**), respetando los horarios establecidos.

Las órdenes de compra serán emitidas con una anticipación de **8 (ocho) días** naturales antes de la entrega de los bienes, serán mecanizadas por clave y grupo de alimentos, en base al **Anexo 14 (catorce)** de la solicitud, para lo cual el proveedor asignado deberá acudir a las Unidades Médicas a recogerlas para su atención y entrega oportuna.

Los bienes podrán ser requeridos en el formato ND-15 Solicitud o Cancelación de Alimentos al proveedor para Hospitales, exclusivamente solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos.

Para bienes extraordinarios (incremento o decremento de raciones y/o modificación de minutas, por contingencia) se deberá de utilizar el formato ND-15 solicitud o cancelación de alimentos al proveedor para hospitales.

Los Albergues Comunitarios entregaran al Proveedor la Orden de Compra en original y copia mecanizado, **Anexo Número 14 (Catorce) de la Solicitud de Cotización.**

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el **Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética** o el responsable del servicio, de los Albergues Comunitarios en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al **Anexo Número 15 (quince)** de la solicitud de cotización y características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección.

CONDICIONES DE ENTREGA.

El proveedor deberá entregar en el almacén de víveres de los Albergues Comunitarios, a partir del inicio de la vigencia del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, y que a nombre



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

de la empresa podrá recibir y entregar documentos con el Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica, debidamente firmada por el representante legal, en caso de alguna modificación del personal señalado deberá actualizar dicha relación.

Los proveedores deberán surtir diariamente de lunes a sábado, y/o los domingos, los horarios de entrega serán de acuerdo al calendario y horario de atención indicado en el **Anexo 2 (dos)**, será responsabilidad del proveedor informar en forma inmediata en caso de que su transporte sufra algún percance y/o falla mecánica en el trayecto a su destino.

Los productos para entregar deberán apegarse a la presentación requerida, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página de WEB del IMSS, en la sección de CUADROS BÁSICOS, renglón ALIMENTOS.

Los bienes al momento de ser entregados por el proveedor a los Albergues Comunitarios, a través de **orden de compra Anexo Número 14 (catorce) de la solicitud de cotización**, deberán cumplir con las condiciones de transportación e higiene que permitan la correcta distribución, conservación y almacenamiento de estos, de acuerdo a lo establecido en el contrato.

Los alimentos que sean suministrados rebanados o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, el proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

- Marca Comercial.
- Nombre Genérico y Específico
- Fecha de Fabricación y Caducidad.
- Nombre o Razón Social del Fabricante.
- Nombre o Razón Social del Proveedor.
- Fecha de rebanado o corte y.
- Peso Neto.

El proveedor deberá entregar los alimentos en cajas de estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, conforme a las características del grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.

Los vehículos exclusivos para transportar los alimentos deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. No camionetas abiertas y expuestas al sol, no autobuses o camionetas de pasajes, no motocicletas y no bicicletas. Además de estar en óptimo estado y en condiciones higiénicas y los productos que por sus características requieran congelación o refrigeración deberán ser transportados en cajas térmicas individuales que garanticen la temperatura de conservación en congelación y/o refrigeración de los alimentos, señalada en esta convocatoria (en caso de así requerirse), así como, los otros productos que por sus características lo requieran.

El periodo máximo de caducidad de los alimentos a entregar debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

SUBGRUPO	PERIODO MÁXIMO DE CADUCIDAD
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS SUBGRUPO 201 LECHE SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	UN MES
GRUPO 4 CEREALES SUBGRUPO 402 ARROZ, SUBGRUPO 403 AVENA, SUBGRUPO 405 MAÍZ, SUBGRUPO 406 TRIGO. (SUBGRUPO 501 FRIJOL, SUBGRUPO 504 LENTEJA, GRUPO 6 AZÚCARES (SUBGRUPO 601 AZÚCAR, GRUPO 8 CONDIMENTOS SUBGRUPO 802 ESPECIAS)	TRES MESES
LECHES ULTRA PASTEURIZADA	TRES MES



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

SUBGRUPO	PERIODO MÁXIMO DE CADUCIDAD
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS SUBGRUPO 201 LECHE SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	
CARNE EN GENERAL Y HUEVO GRUPO 1 CARNES Y HUEVO, (SUBGRUPO 101 CERDO, SUBGRUPO 106 PESCADOS, SUBGRUPO 107 POLLO, SUBGRUPO 108 RES, SUBGRUPO 109 HUEVO)	EN CARNES FRESCAS SE EVALÚAN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS. EN HUEVO 1 SEMANA.
GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES SUBGRUPO 301 FRUTAS SUBGRUPO 302 VEGETALES	SE EVALÚAN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega serán a cargo del proveedor, así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

Durante la recepción, los bienes estarán sujetos a una verificación visual aleatoria, con objeto de revisar que se entreguen conforme a la marca (s) ofertada (s), presentación requerida y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico Institucional de Alimentos, considerando cantidad, empaques y envases en buenas condiciones

Cabe resaltar que mientras no se cumpla con las condiciones de entrega establecidas en la presente convocatoria, el Instituto no dará por recibidos y aceptados los bienes.

El personal (y acompañantes) que hace la entrega de los alimentos procesados y semiprocesados, deberá presentarse en buenas condiciones de higiene (ropa limpia o bata de trabajo limpia, y aseo personal para la entrega, usar cubre boca y malla cubre cabello) y acompañados de su gafete de identificación.

De los productos que no se tenga existencia y no los vaya a surtir la proveeduría, deberá ésta entregar al Área de Nutrición y Dietética "Negativa de Suministro" con 24 hrs de anticipación para la realización de la compra alterna evitando la modificación de las dietas y el daño a los derechohabientes.

El proveedor deberá entregar junto con los bienes: copia Orden de Compra según el **Anexo Número 14 (Catorce) de la solicitud de cotización**, y Nota de Remisión con descripción de los bienes, cantidad en kilos de cada alimento e importe del bien.

CANJE DE LOS BIENES RECIBIDOS.

El Instituto, por conducto de las Áreas de Nutrición y Dietética, solicitará el canje de los alimentos que suministre el proveedor, cuando se encuentren en los siguientes supuestos:

- El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar **la(s) marca(s) ofertada (s)**, o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.
- El horario de canje será de las 7:00 hrs. a las 11:00 hrs. después del reporte de los usuarios.
- Para los grupos de pan fresco y tortilla, su devolución será de manera inmediata a la recepción. El proveedor deberá recibirlos y retirarlos de las instalaciones de la unidad, a las 48 (cuarenta y ocho) horas siguientes a la recepción.
- En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por el Instituto.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

- Los alimentos no recibidos o devueltos, deberán ser entregados o canjeados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, según las necesidades de cada unidad.

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros.

RECHAZO DE LOS BIENES.

El Instituto devolverá los alimentos que entregue y distribuya el proveedor cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

1. No reúnan los criterios de calidad establecidos en el Cuadro Básico de Alimentos.
2. No cumplan con el lineamiento de "Características físicas de los alimentos para su recepción o selección".
3. No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.
4. Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).
5. Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento, daño o alteración física.
6. No se encuentren incluidos en la orden de compra.
7. Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 horas.

En el supuesto de que el licitante adjudicado no retire los productos en el plazo convenido, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por el Instituto.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor, previa notificación del IMSS.

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros.

VERIFICACION DE CALIDAD.

El Instituto, podrá realizar programas de verificación, a través del personal que designe el administrador del contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo Número 13 (Trece)** de la solicitud de cotización.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

SEXTA. VIGENCIA.

"Las Partes" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **25 de abril de 2025 al 30 de junio de 2025**.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"Las Partes" están de acuerdo que "El Instituto" por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, de conformidad con lo establecido en el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente, pudiendo si se considera necesario efectuar la ampliación de la vigencia de este contrato. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

"El Instituto" podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad del servicio, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de **"El Proveedor"**.

Para tal efecto, **"El Proveedor"** se obliga a entregar, en su caso, la modificación de la garantía, en términos de los artículos 91, último párrafo y 103, fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

De presentarse caso fortuito, fuerza mayor o por causas atribuibles a **"El Instituto"**, se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos con las constancias respectivas. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de **"Las Partes"**.

En los supuestos previstos en los párrafos anteriores, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de **"El Instituto"** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **"El Proveedor"** realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 91, último párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

"El Instituto" se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.

Para la adquisición de los bienes del presente contrato, no se requiere que **"El Proveedor"** presente una garantía por la calidad de los mismos.

NOVENA. GARANTÍAS.

A. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 85, fracción III, 103 de su Reglamento, 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y en el numeral 5.5.5.1 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del IMSS, **"El Proveedor"** se obliga a constituir, se obliga a constituir una garantía **divisible** y en este caso se hará efectiva en proporción al incumplimiento de la obligación principal, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor del "Instituto Mexicano del Seguro Social", por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin incluir el I.V.A.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"El Instituto"**, a más tardar dentro de los 10 días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

En caso de que **"El Proveedor"** incumpla con la entrega de la garantía en el plazo establecido, **"El Instituto"** podrá rescindir el contrato y dará vista al Órgano Interno de Control para que proceda en el ámbito de sus facultades.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitante de responsabilidad de **"El Proveedor"**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que **"El Instituto"** reclame la indemnización por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de la garantía de cumplimiento.

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"El Proveedor"** se obliga a entregar a **"El Instituto"**, dentro de los 5 (cinco días) naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

De conformidad con el artículo 103 del reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"El proveedor"** podrá otorgar las garantías a que se refiere la Ley y su Reglamento, en alguna de las formas previstas en el artículo 48 de la Ley de Tesorería de La Federación en el caso de dependencias, o en las disposiciones aplicables tratándose de entidades.

Con fundamento en la fracción I del artículo 103 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la póliza de la fianza deberá contener, como mínimo, las siguientes previsiones y elaborarse de acuerdo al formato establecido en el presente contrato, Anexo 2 (dos).

- a) que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato;
- b) que para cancelar la fianza, será requisito contar con la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales;
- c) que la fianza permanecerá vigente durante el cumplimiento de la obligación que garantice y continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o de los juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva que quede firme, y
- d) que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para la efectividad de las fianzas, aún para el caso de que proceda el cobro de indemnización por mora, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida. Tratándose de dependencias, el procedimiento de ejecución será el previsto en el artículo 282 de la citada Ley, debiéndose atender para el cobro de indemnización por mora lo dispuesto en el artículo 283 de dicha Ley.

Conforme a lo estipulado en el numeral 5.5.5.5 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de **"El Instituto"**, la póliza de garantía de cumplimiento del contrato permanecerá en **"El Instituto"** hasta que proceda su liberación, o en su caso hacerla efectiva por incumplimiento en los servicios. Para tal efecto, **"El Proveedor"** deberá solicitar por escrito al área contratante su liberación.

El área contratante a su vez, solicitará mediante oficio dirigido al administrador del contrato, exprese en un término no mayor a treinta días naturales, si **"El Proveedor"** ha cumplido, en tiempo y forma a entera satisfacción de **"El Instituto"** con la totalidad de las obligaciones contraídas en el presente instrumento jurídico.

Prevía confirmación del cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales pactadas, la póliza de garantía de cumplimiento del contrato será devuelta a **"El Proveedor"** mediante autorización por escrito, con el fin de que pueda tramitar ante la afianzadora correspondiente su cancelación.

De conformidad con el artículo 45 fracciones XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 81 fracción II de su Reglamento, la aplicación de la garantía de cumplimiento será por el monto proporcional de las obligaciones incumplidas, por lo que las obligaciones del presente contrato son divisibles.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

"El Proveedor" queda obligado a entregar a **"El Instituto"** la póliza de garantía de cumplimiento, apegándose al formato agregado como Anexo 2 (dos), en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Belisario Domínguez No. 15, Colonia Adalberto Tejeda, C.P. 91070, Xalapa, Veracruz.

EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO.- "El Instituto" llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del presente contrato en los casos siguientes:

1. Se rescinda administrativamente el presente contrato.
2. Durante su vigencia se detecten deficiencias, fallas o calidad inferior del servicio prestado, en comparación con lo ofertado.
3. Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al presente contrato, **"El Proveedor"** no entregue en el plazo pactado el endoso o la nueva garantía, que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento, de conformidad con la presente Cláusula.
4. Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato será devuelta al proveedor una vez que el Instituto le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregará al proveedor, siempre que demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del presente contrato, para lo cual deberá de presentar mediante escrito la solicitud de liberación de la fianza en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Belisario Domínguez No. 15, Colonia Adalberto Tejeda, C.P. 91070, Xalapa, Veracruz, la cual llevará a cabo el procedimiento para la liberación y entrega de fianza.

B) GARANTÍA PARA RESPONDER POR VICIOS OCULTOS.

"El Proveedor" deberá responder por los defectos, vicios ocultos y por la calidad de los servicios prestados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en este Contrato, convenios modificatorios respectivos y en la legislación aplicable, de conformidad con los artículos 53, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96, párrafo segundo de su Reglamento.

"El Proveedor", quedará liberado de su obligación, una vez que conste por escrito la recepción física de los servicios prestados, siempre y cuando **"El Instituto"** no haya identificado defectos o vicios ocultos en la calidad de los servicios prestados, así como cualquier otra responsabilidad en los términos de este Contrato y convenios modificatorios respectivos.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"El Proveedor", se obliga a:

- a) Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- b) Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- c) Realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen, cuando se trate de bienes de procedencia extranjera.
- d) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- e) Entregar bimestralmente, las constancias de cumplimiento de la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social del personal que utilice para la prestación de los servicios.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO".

"El Instituto", se obliga a:

- Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que "El Proveedor" lleve a cabo el objeto del presente contrato en los términos convenidos.
- Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
- Extender a "El Proveedor", en caso de que lo requiera, por conducto del administrador del presente contrato, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES.

"El Instituto" designa como Administrador(es) del presente contrato al **Dr. Alberto Javier González Suárez**, con R.F.C. **GOSA-731025-G52**, Titular de la Coordinación Médica Delegacional del Programa IMSS-Bienestar en Veracruz Norte; de "El Instituto", quien(es) dará(n) seguimiento y verificará(n) el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento, por lo que indicará(n) a "El Proveedor" las observaciones que se estimen pertinentes, quedando éste obligado a corregir las anomalías que le sean indicadas, así como deficiencias en el suministro de los bienes, de conformidad con lo establecido en el documento de designación de administrador del presente contrato y el artículo 84 penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En el caso de que se lleve a cabo un relevo institucional temporal o permanente con dicho servidor público de "El Instituto" tendrá carácter de ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO la persona que sustituya al servidor público en el cargo, conforme a la designación correspondiente.

Asimismo, "El Instituto" sólo aceptará el servicio materia del presente contrato y autorizará el pago del mismo previa verificación de las especificaciones requeridas, de conformidad con lo especificado en el presente contrato y sus correspondientes anexos.

Los servicios se tendrán por recibidos previa revisión del administrador del presente contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su caso en los anexos respectivos, así como las contenidas en la propuesta técnica.

En tal virtud, "El Proveedor" manifiesta expresamente su conformidad de que hasta en tanto no se cumpla de conformidad con lo establecido en el párrafo anterior, el servicio no se tendrá por aceptado por parte de "El Instituto".

"El Instituto", a través administrador del contrato o a través del personal que para tal efecto designe, rechazará los servicios, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose "El Proveedor" en este supuesto a realizarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para "El Instituto", sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

"El Instituto" a través del administrador del contrato, podrá aceptar los servicios que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en los anexos respectivos, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición del servicio, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

DÉCIMA TERCERA. PENAS CONVENCIONALES.

El Instituto aplicará una pena convencional por cada día de atraso en la entrega de los bienes, en los supuestos siguientes:

L.D. AGL

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

- Por atraso en la entrega de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, se aplicará el equivalente al **10 % (diez por ciento)**, del monto correspondiente de cada entrega parcial si el retraso es mayor a **60 minutos** del valor total de lo requerido, sin incluir el IVA, hasta las 13.30 horas; a excepción, del pan fresco que su recepción será a criterio del responsable de la unidad que lo solicite.
- En caso de que los alimentos rechazados no sean canjeados y entregados dentro del plazo de tiempo establecido (antes de las 13:30 horas del mismo día de entrega), o aquellos en los que se identifique algún defecto o vicio oculto en un momento posterior a la recepción y no sean canjeados antes de las 24 horas posteriores al reporte, en ambos casos, se aplicará una deductiva equivalente al 10% del monto de los bienes incumplidos.
- Cuando derivado de incumplimiento por parte del prestador del servicio, el instituto tenga la necesidad de erogar recursos económicos para dar continuidad al servicio, el instituto aplicará la deducción del sobreprecio, contra la facturación mensual pendiente de liquidar y en caso de no existir saldos pendientes, el prestador del servicio deberá ingresar su pago en efectivo, a través de orden de ingreso

La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

La pena convencional por atraso se calculará por cada día de incumplimiento, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido, aplicado al valor de los bienes entregados con atraso, y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento que corresponda.

El importe de la pena convencional, no podrá exceder el equivalente al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato, y en el caso de no haberse requerido esta garantía, no deberá exceder del 20% (veinte por ciento) del monto total del contrato.

El proveedor autoriza al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir al propio proveedor.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

DÉCIMA CUARTA. DEDUCCIONES.

“**El Instituto**” aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra “**El Proveedor**” conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán por un **10 %** sobre el monto de los servicios, proporcionados en forma parcial o deficiente. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que “**El Proveedor**” presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a “**El Proveedor**” que realice el pago de la deductiva a través del esquema e5cinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA's), a favor de la Tesorería de la Federación, o de la Entidad. En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

Las deducciones económicas se aplicarán sobre la cantidad indicada sin incluir impuestos.

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de “**El Instituto**”, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los 30 días posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

“El Proveedor” se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

Para la prestación de los servicios materia del presente contrato, no se requiere que “El Proveedor” contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

DÉCIMA SEPTIMA. TRANSPORTE.

“El Proveedor” se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes e insumos necesarios para la prestación del servicio, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en este instrumento o en sus Anexos.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, serán pagados por “El Proveedor”, mismos que no serán repercutidos a “El Instituto”.

“El Instituto” sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

“El Proveedor”, en su caso, cumplirá con la inscripción de sus trabajadores en el régimen obligatorio del Seguro Social, así como con el pago de las cuotas obrero-patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la Ley del Seguro Social. “El Instituto”, a través del Área fiscalizadora competente, podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de dicha obligación.

“El Proveedor” que tenga cuentas líquidas y exigibles a su cargo por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 B de la Ley del Seguro Social, acepta que “El Instituto” las compense con el o los pagos que tenga que hacerle por concepto de contraprestación por la prestación del servicio objeto de este contrato.

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

“El Proveedor” no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de “El Instituto” deslindando a éste de toda responsabilidad.

VIGESIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS.

“El Proveedor” será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a “El Instituto” o a terceros.

Por lo anterior, “El Proveedor” manifiesta en este acto bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos de infracción a la Ley Federal del Derecho de Autor, ni a la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

De presentarse alguna reclamación en contra de **"El Instituto"** por cualquiera de las causas antes mencionadas, la única obligación de éste será la de dar aviso en el domicilio previsto en este instrumento jurídico a **"El Proveedor"**, para que éste lleve a cabo las acciones necesarias que garanticen la liberación de **"El Instituto"** de cualquier controversia o responsabilidad, liberándolo de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal, fiscal o administrativa que, en su caso, se ocasione.

En caso de que **"El Instituto"** tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, **"El Proveedor"** se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

Lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 45, fracción XX de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"Las Partes" acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en las Leyes General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados, y demás legislación aplicable.

Para el tratamiento de los datos personales que **"Las Partes"** recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, **"El Proveedor"** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

La información contenida en el presente contrato es pública, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 70 fracción XXVIII de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 68 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; sin embargo, la información que proporcione **"El Instituto"** a **"El Proveedor"** para el cumplimiento del objeto materia del mismo, será considerada como confidencial en términos de los artículos 116 y 113, respectivamente, de los citados ordenamientos jurídicos, por lo que **"El Proveedor"** se compromete a recibir, proteger y guardar la información confidencial proporcionada por **"El Instituto"** con el mismo empeño y cuidado que tiene respecto de su propia información confidencial, así como hacer cumplir a todos y cada uno de los usuarios autorizados a los que les entregue o permita acceso a la información confidencial, en los términos de este instrumento.

"El Proveedor" se compromete a que la información considerada como confidencial no será utilizada para fines diversos a los autorizados con el presente contrato; asimismo, dicha información no podrá ser copiada o duplicada total o parcialmente en ninguna forma o por ningún medio, ni podrá ser divulgada a terceros que no sean usuarios autorizados. De esta forma, **"El Proveedor"** se obliga a no divulgar o publicar informes, datos y resultados obtenidos objeto del presente instrumento, toda vez que son propiedad de **"El Instituto"**.

Cuando de las causas descritas en las cláusulas de CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN y TERMINACIÓN ANTICIPADA, del presente contrato, concluya la vigencia del mismo, subsistirá la obligación de confidencialidad sobre el servicio establecido en este instrumento legal.

En caso de incumplimiento a lo establecido en esta cláusula, **"El Proveedor"** tiene conocimiento en que **"El Instituto"** podrá ejecutar o tramitar las sanciones establecidas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento, así como presentar las denuncias correspondientes de conformidad con lo dispuesto por el Libro Segundo, Título Noveno, Capítulos I y II del Código Penal Federal y demás normatividad aplicable.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

De igual forma, **"El Proveedor"** se compromete a no alterar la información confidencial, a llevar un control de su personal y hacer de su conocimiento las sanciones que se aplicarán en caso de incumplir con lo dispuesto en esta cláusula, por lo que, en su caso, se obliga a notificar a **"El Instituto"** cuando se realicen actos que se consideren como ilícitos, debiendo dar inicio a las acciones legales correspondientes y sacar en paz y a salvo a **"El Instituto"** de cualquier proceso legal.

"El Proveedor" se obliga a poner en conocimiento de **"El Instituto"** cualquier hecho o circunstancia que en razón del servicio prestado sea de su conocimiento y que pueda beneficiar o evitar un perjuicio a la misma.

Asimismo, **"El Proveedor"** no podrá, con motivo del servicio que preste a **"El Instituto"**, utilizar la información a que tenga acceso, para asesorar, patrocinar o constituirse en consultor de cualquier persona que tenga relaciones directas o indirectas con el objeto de las actividades que lleve a cabo.
Para el tratamiento de los datos personales que **"Las Partes"** recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, **"El Proveedor"** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES.

Con fundamento en el artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 102, fracción II, de su Reglamento, **"El Instituto"** en el supuesto de caso fortuito o de fuerza mayor o por causas que le resulten imputables, podrá suspender el suministro de los bienes, de manera temporal, quedando obligado a pagar a **"El Proveedor"**, aquellos servicios que hubiesen sido efectivamente entregados, así como, al pago de los gastos no recuperables previa solicitud y acreditamiento, para lo cual **"El Proveedor"** deberá presentar dentro de los 30 (treinta) días naturales siguientes de la notificación del término de la suspensión, el CFDI y documentación de los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

"El Instituto" pagará los gastos no recuperables, en moneda nacional (pesos mexicanos), dentro de los 45 (cuarenta y cinco) días naturales posteriores a la presentación de la solicitud debidamente fundada y documentada de **"El Instituto"** así como del CFDI o factura electrónica respectiva y documentación soporte.

En caso de que **"El Proveedor"** no presente en tiempo y forma la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha de pago se recorrerá el mismo número de días que dure el retraso.

El plazo de suspensión será fijado por **"El Instituto"**, a cuyo término en su caso, podrá iniciarse la terminación anticipada del presente contrato, o bien, podrá continuar produciendo todos los efectos legales, una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron dicha suspensión.

Una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron la suspensión, el contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, si **"El Instituto"** así lo determina; y en caso que subsistan los supuestos que dieron origen a la suspensión, se podrá iniciar la terminación anticipada del contrato, conforme lo dispuesto en la cláusula siguiente.

VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

De conformidad con lo establecido en el artículo 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 102 de su Reglamento, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a **"El Instituto"**, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **"El Instituto"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a **"El Proveedor"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que, se precisarán las razones o causas que dieron origen a la misma y pagará a **"El Proveedor"** la parte proporcional de los servicios prestados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA CUARTA. RESCISIÓN.

"El Instituto" podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando **"El Proveedor"** incurra en alguna de las siguientes causales:

1. Contravenir los términos pactados para la prestación de los servicios, establecidos en el presente contrato;
2. Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;
3. Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"El Instituto"**;
4. Suspender total o parcialmente y sin causa justificada la prestación de los servicios del presente contrato;
5. No realizar la prestación de los servicios en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;
6. No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;
7. Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;
8. En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
9. No presentar bimestralmente, las constancias de la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social del personal que utilice para la prestación de los servicios;
10. Cuando no entregue la garantía de cumplimiento del contrato, dentro del término de 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo.
11. Cuando se compruebe que **"El Proveedor"** haya entregado bienes con descripciones y características distintas a las aceptadas en esta contratación
12. En caso de que el proveedor no reponga los bienes que le hayan sido devueltos para canje, por problemas de calidad, defectos o vicios ocultos, conforme a las condiciones que se establecen en este contrato.
13. En el supuesto de que la comisión federal de competencia, de acuerdo a sus facultades, notifique al instituto la sanción impuesta al proveedor, con motivo de la colusión de precios en que hubiese incurrido durante el procedimiento de adjudicación, en contravención a lo dispuesto en los artículos 9, de la ley federal de competencia económica, y 34, de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público.
14. Por incumplimiento a cualquiera de las obligaciones a cargo del Proveedor contenidas en el contrato.
15. Cuando el proveedor rebase el monto de fianza por acumulación de penas convencionales.
16. Si se sitúa en alguno de los supuestos previstos en el artículo 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
17. Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

"El Instituto", en términos de lo dispuesto en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, podrá rescindir administrativamente el presente contrato en cualquier momento, cuando **"El Proveedor"** incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento siguiente:

- Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **"El Instituto"** comunicará por escrito a **"El Proveedor"** el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.
- Transcurrido dicho término **"El Instituto"** en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"El Proveedor"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"El Proveedor"** dicha determinación dentro del citado plazo.

En el supuesto de que se rescinda este contrato, **"El Instituto"** no aplicarán las penas convencionales, ni su contabilización para hacer efectiva la garantía de cumplimiento de este instrumento jurídico.

Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"El Instituto"** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **"El Proveedor"**.

Iniciado un procedimiento de conciliación **"El Instituto"**, bajo su responsabilidad, podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido este contrato, **"El Proveedor"** proporciona el servicio, el procedimiento iniciado quedará sin efectos, previa aceptación y verificación de **"El Instituto"** por escrito, de que continúa vigente la necesidad de contar con el servicio y aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"El Instituto" podrá determinar no dar por rescindido este contrato, cuando durante el procedimiento advierta que dicha rescisión pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, **"El Instituto"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindirse el contrato, **"El Instituto"** establecerá, con **"El Proveedor"**, otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. Lo anterior se llevará a cabo a través de un convenio modificatorio en el que se atenderá a las condiciones previstas en los dos últimos párrafos del artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento **"El Instituto"** quedará expresamente facultado para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"El Proveedor"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 51, párrafo cuarto, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Los intereses se calcularán sobre el monto de los pagos progresivos efectuados y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **"El Instituto"**.

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

VIGÉSIMA QUINTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL.

"El Proveedor" reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervienen en la prestación del servicio, deslindando de toda responsabilidad a **"El Instituto"** respecto de cualquier reclamo que en su caso puedan efectuar sus trabajadores, sea de índole laboral, fiscal o de seguridad social y en ningún caso se le podrá considerar patrón sustituto, patrón solidario, beneficiario o intermediario.

"El Proveedor" asume en forma total y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, que el mismo contraiga con el personal que labore bajo sus órdenes o intervenga o contrate para la atención de los asuntos encomendados por **"El Instituto"**, así como en la ejecución de los servicios.

Para cualquier caso no previsto, **"El Proveedor"** exime expresamente a **"El Instituto"** de cualquier responsabilidad laboral, civil o penal o de cualquier otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse, relacionado con el presente contrato.

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, **"El Instituto"** reciba una demanda laboral por parte de trabajadores de **"El Proveedor"**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **"El Instituto"**, **"El Proveedor"** queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.

VIGÉSIMA SEXTA. DISCREPANCIAS.

"Las Partes" convienen que, en caso de discrepancia entre la Solicitud de Cotización, y el presente contrato, prevalecerá lo establecido en la Solicitud de Cotización, junta de aclaraciones respectiva, en caso de aplicar, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 81 fracción IV, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA SEPTIMA. CONCILIACIÓN.

"Las Partes" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato se someterán al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78, 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento y al Decreto por el que se establecen las acciones administrativas que deberá implementar la Administración Pública Federal para llevar a cabo la conciliación o la celebración de convenios o acuerdos previstos en las leyes respectivas como medios alternativos de solución de controversias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de abril de 2016.

La solicitud de conciliación se presentará mediante escrito, el cual contendrá los requisitos contenidos en el artículo 15 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, además, hará referencia al número de contrato, al servidor público encargado de su administración, objeto, vigencia y monto del contrato, señalando, en su caso, sobre la existencia de convenios modificatorios, debiendo adjuntar copia de los instrumentos consensuales debidamente suscritos.

VIGÉSIMA OCTAVA. RESPONSABILIDAD.

"El Proveedor" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte lleguen a causar a **"El Instituto"**, con motivo de las obligaciones pactadas, o bien por los defectos o vicios ocultos en el servicio prestado, de conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA NOVENA. SANCIONES ADMINISTRATIVAS.

Cuando **"El Proveedor"** incumpla con sus obligaciones contractuales por causas imputables a éste, y como consecuencia, cause daños y/o perjuicios graves a **"El Instituto"**, o bien, proporcione información falsa, actúe con dolo o mala fe en la celebración del presente contrato o durante la vigencia del mismo, por determinación de

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO CONTRATO No.D5M0058	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, se podrá hacer acreedor a las sanciones establecidas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en los términos de los artículos 59, 60 y 61 de dicho ordenamiento legal y 109 al 115 de su Reglamento.

TRIGESIMA. SANCIONES APPLICABLES Y TERMINACIÓN DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL

“El Instituto”, de conformidad con lo establecido en los artículos 53, 53 Bis, 54 y 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 86 segundo párrafo, 95 al 100 y 102 de su Reglamento, aplicará sanciones, o en su caso, llevará a cabo la cancelación de partidas total o parcialmente o la rescisión administrativa del presente contrato.

TRIGÉSIMA PRIMERA. DOMICILIOS.

“Las Partes” señalan como sus domicilios legales para todos los efectos a que haya lugar y que se relacionan en el presente contrato, los que se indican en el apartado de Declaraciones, por lo que cualquier notificación judicial o extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el Título Tercero del Código Civil Federal y sus correlativos en los Estados de la República Mexicana.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

“Las Partes” se obligan a sujetarse estrictamente para la prestación del servicio objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento, el Acuerdo por el que se expide el protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones y a las demás disposiciones jurídicas aplicables.

TRIGÉSIMA TERCERA. JURISDICCIÓN.

“Las Partes” convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales competentes ubicados en Xalapa, Veracruz, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN.

Previa lectura y debidamente enteradas “Las Partes” del contenido, alcance y fuerza legal del presente contrato, en virtud de que se ajusta a la expresión de su libre voluntad y que su consentimiento no se encuentra afectado por dolo, error, mala fe, ni otros vicios de la voluntad, lo firman y ratifican en todas sus partes, por septuplicado, en Xalapa, Veracruz, el **08 de Mayo de 2025**, quedando un ejemplar en poder de “El Proveedor” y los restantes en poder de “El Instituto”.

POR “EL INSTITUTO”
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DRA. EDITH JIMÉNEZ MARTÍNEZ

Titular del Órgano de Operación Administrativa
Desconcentrada Regional Veracruz Norte
R.F.C. **JIME-670921-C59**



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

POR "EL INSTITUTO"
AREA CONTRATANTE

CIC. ANA LAURA PUIG LAGUNES

Titular de la Coordinación de Abastecimiento y
Equipamiento

R.F.C. **PULA-810605-3L4**

AREA REQUIRENTE Y ADMINISTRADOR

DR. ALBERTO JAVIER GONZÁLEZ SUÁREZ

Titular de la Coordinación Médica Delegacional del
Programa IMSS-Bienestar en Veracruz Norte

R.F.C. **GOSA-731025-G52**

POR "EL PROVEEDOR"

C. DAVID HADDAD DE LA TORRE

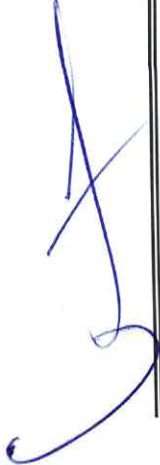
R.F.C. **HATD-801020-Q91**

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	---

Anexo 1 (uno)

“Clave, descripción, unidad, presentación, marca y precio asignado”

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC									
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	106 PESCADOS	1	480	106	010 2	00	ATUN EN AGUA (140 G)	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO 22102-0394 ATUN EN AGUA, HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGAN SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE	25.00





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA
 AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
 VIVERES
 CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										PRECIO UNITARIO
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA
								THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) ÍNTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLORES CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR, TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MÍNIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6 X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MÁXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMPI/ G MÁXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MÍNIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR ÚNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS, SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.		



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No. D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	107 POLLO	2	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO, HOSPITAL Y GUARDERIA, FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2-4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS, DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL, SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES, LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.	KILOGRAMO	GRANEL	150.00

CONTRATO No. D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	107 POLLO	3	480	107	0300	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL	PIERNA Y MUSLO DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR PIEZA DE 160 G + 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL. DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES. MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.	KILOGRAMO	69.00
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108 RES	4	480	107	0400	00	BISTEC DE PIERNA DE RES	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	200.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No. D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108 RES	5	480	108	0200		PULPA DE RES EN TROZO	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	200.00
	108 RES	6	480	108	0700		PULPA DE RES MOLIDA	PULPA DE RES MOLIDA, HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	190.00

L.D. AGL

27

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No. D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	109 HUEVO	7	480	109	010 0	00	HUEVO ENTERO FRES PZA	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 - 65 G. EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION Densa Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y Densa; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8. MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05, RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U/I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERTITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVIOBICINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I/G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05; HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.	KILOGRAMO	56.00
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LACTEOS 22102-0394										

L.D. AGL

28

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRONICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO		
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	201 LECHE	8	480	201	050 0	00	LECHE SEMIDESCRE: ULTRAPASTEUR (1000 ML)	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTÍRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACIÓN VIGENTE. ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROPIAS DE LA LECHE MÍNIMO 30 G/L: CASEÍNA MÍNIMO 21 G/L, RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70 POR CIENTO (M/M), GRASA BUTÍRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MÍNIMO 43 G/L, MÁXIMO 50 G/L; SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MÍNIMO 83 G/L, MÁXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MÍNIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) MÍNIMO 1.3 MÁXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCÓPICO ENTRE - 0.510°C (- 0.530°H) Y - 0.536°C (-0.560°H). DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACIÓN, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATÓGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULÍNICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFÍLICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFÍLICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERARSE DESPUES DE ABRIRSE". EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASÍ COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DÍAS A PARTIR DE SU PRODUCCIÓN. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C., SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DÍAS.	PAQUETE	LALA	33.00

L.D. AGL

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS



30
DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHCONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	301 FRUTAS	11	480	301	1000	00	GUAYABA	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLO O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA. ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAYAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	34.00
	301 FRUTAS	12	480	301	1901	00	MELON CHINO	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	29.00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	301 FRUTAS	13	480	301	210 2	00	PAPAYA ROJA	PAPAYA ROJA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLOCIONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA, LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA, PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	28.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	301 FRUTAS	14	480	301	250 5	00	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS, CAFE OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIETADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	23.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	15	480	302	060 2	00	CALABACITA ITALIANA	CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPOÑIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO. JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSE:DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL, DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO. HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	26.00
									GRANEL	



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCENTRALADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	16	480	302	090 1	00	CEBOLLA BLANCA	CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA), EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION, DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	23.00
								GRANEL		



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	17	480	302	110 2	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	22.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA
 AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
 VIVERES

CONTRATO No. D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	18	480	302	140 7	00	CHILE JALAPEÑO	CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, ES EL MAS CARNOSO DE TODOS, SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE, CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO, SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES, HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO, SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD, MUY PICANTE, JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM, SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE, EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR, POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO, SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.	KILOGRAMO	GRANEL	25.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No. D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	19	480	302	150	00	CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD: MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNIUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNIUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNIUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIIDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR, CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM, FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNIUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNIUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA, CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	199.00
								VERDE VALLE/GRANEL		



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE

JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL

ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	20	480	302	150 4	00	CHILE SECO CHIPOTLE	CHILE SECO CHIPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD: MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHIPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA, FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO. SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	189.00
								GREAT VALUE/GRANEL		



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA
 AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
 VIVERES

CONTRATO No.D5M00058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	21	480	302	150 5	00	CHILE SECO GUAJILLO	CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD: MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (GOMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO. SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	189.00
								VERDE VALLE/GRANEL		



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA
 AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
 VIVERES
 CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	22	480	302	1900	00	EJOTE	EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOCICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	KILOGRAMO	GRANEL	40.00





**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	23	480	302	240 2	00	JITOMATE GUAJIE O GUAJITO	JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA. SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA. LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA. LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	29.00

L.D. AGL



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	24	480	302	280 0	00	NOPAL	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE; PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO. RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS: CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	KILOGRAMO	GRANEL	25.00
								PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE;PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAZ DE FORMA GLOBOSA. TAMAÑO GRANDE. PULPA BLANCA O AMARILLA. DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS. SANAS. FRESCAS. LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME. CASCARA RAZONABLEMENTE LISA. CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	28.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	25	480	302	290 2	00	PAPA BLANCA				





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	26	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE Poca EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	25.00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	27	480	302	390 0	00	ZANAHORIA	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM. TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE, PERO CARACTERISTICOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES, RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD, DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ, DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	23.00
GRUPO 4 CEREALES 22102-0394											
GRUPO 4 CEREALES	402 ARROZ	28	480	402	020 0	00	ARROZ PULIDO (1000 G)	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUTE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS, EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS, CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINAO) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS), PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO, AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.	PIEZA	SCHETTINO	27.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA
 AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
 VIVERES

CONTRATO No. D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 4 CEREALES	403 AVENA	29	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	PIEZA	BUENO	42.00
	405 MAIZ	30	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.	PIEZA	GRANEL	30.00

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES
	CONTRATO No.D5M0058	
	CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00	

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 4 CEREALES	406 TRIGO	31	480	406	070 0	00	GALLETAS MARIA (1KG)	GALLETAS MARIA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETHEREO DE 8PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBICOS MAXIMO 30 000 UFC/G, COLIFORMES NEGATIVOS, HONGOS MAXIMO 10 UFC/G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETAS MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECREciente E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	75.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC									
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 4 CEREALES	406 TRIGO	32	480	406	260 1	00	PASTA PARA SOPAS CORTAS BOLSA DE CELOFAN (Forma de fideo)(200 G + 50)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO), ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECCACIÓN DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I. AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISÓDICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MÍNIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MÍNIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETÉREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DE FABRICACIÓN, FECHA DE ELABORACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	10.00

L.D. AGL

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC									
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 4 CEREALES	406 TRIGO	33	480	406	260 6	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS BOLSA DE CELOFAN DE ESPAGUETI (200 G + 50)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI). ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECCACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y/O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALIS EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y/O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	10.00
GRUPO 5 LEGUMINOSAS 22102-0394									





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE

JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL

ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 5 LEGUMINOSAS	501 FRIJOL	34	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO (1000 G)	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA. DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA. EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE. SU HILO ES DE COLOR BLANCO. DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL. LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMIGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL. LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA. EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	PIEZA	SCHETTINO	45.00
GRUPO 5 LEGUMINOSAS	504 LENTEJA	35	480	504	0100	00	LENTEJA (500 G)	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. LEGUMINOSA PAPONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM. SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMIGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	SCHETTINO	40.00
GRUPO 6 AZUCARES 22102-0394											



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE

JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL

ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC									
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 6 AZUCARES	601 AZUCAR	36	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO (1000 G)	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTORROTATORIA. EN ESENCIA ES SACAROSA PURA, DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20° C) MINIMO 99.4 PORCEN, GENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN, COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL DE ACUERDO A LA NOM. SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO. EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	32.00
GRUPO 7 GRASAS 22102-0394									



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 7 GRASAS	702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	37	480	702	010 2	00	ACEITE DE CARTAMO	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILLO MAX 0.02PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.	122.00
GRUPO 8 CONDIMENTOS	802 ESPECIAS	38	480	802	010 0	00	AJO EN BULBO	GRUPO 8 CONDIMENTOS 22102-0394 AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TIPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFURO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	100.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 8 CONDIMENTOS	802 ESPECIAS	39	480	802	0600	00	COMINO ENTERO	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLASTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR AGRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRANOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO, PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	89.00
GRUPO 8 CONDIMENTOS	802 ESPECIAS	40	480	802	0800	00	OREGANO EN HOJA	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 1000 G + 5 G., DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PEGIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSA POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMACALICAS Y EXPECTORANTES, LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS, EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA), ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO, MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS, SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD, SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO, PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	99.00

L.D. AGL

52

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 8 CONDIMENTOS	802 ESPECIAS	41	480	802	040 0	00	CANELA EN RAJA	CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL. EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS; POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRANOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	360.00
GRUPO 8 CONDIMENTOS	802 ESPECIAS	42	480	802	050 1	00	CLAVO MOLIDO	CLAVO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETIRENO Y CAPACIDAD DE 80 G + 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO. TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN. AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRANOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	55.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No. D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 8 CONDIMENTOS	802 ESPECIAS	43	480	802	090 2	01	PIMIENTA NEGRA ENTERA	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIAS ENTERA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO. COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS. PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS. A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJOZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGROSO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLORES AROMATICOS PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRUÑOS Y / O POLVO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0 CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0 CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3 FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0 EXTRACTO ETHEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 8.8 ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0 ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0 MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.	45.00
GRUPO 8 CONDIMENTOS	805 HIERBA Y HOJAS	44	480	805	010 0	00	CILANTRO	CILANTRO HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA. LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	45.00

L.D. AGL



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 8 CONDIMENTOS	805 HIERBA Y HOJAS	45	480	805	030 0	00	HIERBAS DE OLOR	HIERBAS DE OLOR HOSPITAL Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE; PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE. SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO. CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	KILOGRAMO	GREAT VALUE	70.00
GRUPO 8 CONDIMENTOS	806 INFUSIONES	46	480	806	010 1	02	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (500 G)	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150° C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES. DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETHEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO). VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	EL DORADO	150.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA
 AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
 VIVERES
 CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "EL SEÑOR DE LA SALUD", HOSPITAL RURAL CHICONTEPEC PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 8 CONDIMENTOS	806 INFUSIONES	47	480	806	020 0	01	FLOR DE JAMAICA (500 G)	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 500 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	BUENO	75.00
GRUPO 8 CONDIMENTOS	808 SABORIZANTES	48	480	808	020 0	00	SAL REFINADA YODATADA	SAL REFINADA YODATADA EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 SOBRES INDIVIDUALES CADA SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES. SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO. DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE. VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	PIEZA	OSO	25.00
LOS PRECIOS ASIGNADOS SON UNITARIOS, LA CANTIDAD A SURTIR ESTAR SUJETA A EJERCER EL PRESUPUESTO AUTORIZADO PARA LA CONTRATACIÓN.											

LOS PRECIOS ASIGNADOS SON UNITARIOS. LA CANTIDAD A SURTIR ESTAR SUJETA A EJERCER EL PRESUPUESTO AUTORIZADO PARA LA CONTRATACION.

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIA" HOSPITAL RURAL PAPANTLA PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO 22102-0384									

L.D. AGI



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA									
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
							ATUN EN AGUA (140 G)	ATUN EN AGUA, HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, SABOR CARACTERISTICO Y AGRADEBLE AL PALADAR, TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA, ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOSO AEROBIO 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.	
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	106 PESCADO S	1	480	106	010 2	00		LATA	25.00
								TUNY	



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO		
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	107 POLLO	2	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILLOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4: SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.	KILOGRAMO	GRANEL	155.00
	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	107 POLLO	3	480	107	0400	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL	PIERNA Y MUSLO DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR PIEZA DE 160 G + 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL. DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILLOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.	KILOGRAMO	GRANEL	69.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE							PRECIO UNITARIO				
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108 RES	4	480	108	020 0	00	BISTEC DE PIERNA DE RES	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	GRANEL	200.00
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108 RES	5	480	108	070 0	00	PULPA DE RES EN TROZO	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE. CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	GRANEL	200.00
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108 RES	6	480	108	070 1	00	PULPA DE RES MOLIDA	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	GRANEL	185.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	109 HUEVO	7	480	109	010 0	00	HUEVO ENTERO FRES PZA	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G. EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION Densa Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y Densa; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05, RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVIOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I/G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05; HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.	KILOGRAMO	56.00
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LACTEOS 22102-0394										



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE

JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL

ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADO S LACTEOS	201 LECHE	8	480	201	050 0	00	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTÍRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACIÓN VIGENTE. ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROPIAS DE LA LECHE MÍNIMO 30 G/L; CASEÍNA MÍNIMO 21 G/L, RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTÍRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MÍNIMO 43 G/L, MÁXIMO 50 G/L- SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MÍNIMO 83 G/L, MÁXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MÍNIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LÁCTICO) MÍNIMO 1.3 MÁXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCÓPICO ENTRE – 0.510°C (-0.530°H) Y - 0.536°C (-0.560°H). DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACIÓN, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L), LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATÓGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERA, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFÍlicos AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFÍlicos AEROBIOS Y ANAEROBIOS, NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MC/G. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERARSE DESPUES DE ABRIRSE". EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.	PAQUETE	LALA	33.00





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA
 AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
 VIVERES
 CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADO S LACTEOS	202 DERIVADO S LACTEOS	9	480	202	010 1	02	QUESO PANELA (1000 G)	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMPP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SP. PAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES: CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRUCTICA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECLAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS. QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.	PAQUETE	189.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS 22102-0394										
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	301 FRUTAS	10	480	301	130 2	00	LIMON SIN SEMILLA PERSA	LIMON SIN SEMILLA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE.	KILOGRAMO	25.00





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA

PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE

GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	301 FRUTAS	11	480	301	1000	00	GUAYABA	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLO O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIUDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAYAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	34.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	301 FRUTAS	12	480	301	1901	00	MELON CHINO	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPOONIDE, DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA, SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	29.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	301 FRUTAS	13	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	PAPAYA ROJA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLO ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA, LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	28.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRONICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA

PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE

GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	301 FRUTAS	14	480	301	250 5	00	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA. LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD. SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE NOTAS CAFE OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ. SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE. LA PULPA ES BLANDA. BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO. EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ. SU AROMA ES DULCE Y SUAVE. SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANO. FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	23.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALES	15	480	302	060 2	00	CALABACITA ITALIANA	CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. ES EL FRUTO TIENO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE. EL FRUTO ES UNA PEONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE. SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMAS ESMERILADAS Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE. EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANCO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTO Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSE: DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL, DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO. HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO. HERIDAS NO CICATRIZADAS. DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA. QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	GRANEL	27.00

L.D. AGL

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	16	480	302	090 1	00	CEBOLLA BLANCA	CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIENEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	24.00
	302 VEGETALES	17	480	302	110 2	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLE SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES, NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	23.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	18	480	302	140 7	00	CHILE JALAPEÑO	CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES, SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENITAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, ES EL MAS CARNOSO DE TODOS, SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO, SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES, HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO, SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD, MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM, SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE, EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO, LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES, SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO, COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR, POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO, SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ, PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGALLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM², DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS, PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.	KILOGRAMO	25.00
								GRANEL		



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIA" HOSPITAL RURAL PAPANTLA

PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE

GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALES S	19	480	302	150	00	CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS; O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR, CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGALLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	VERDE VALLE/GRANEL	200.00

L.D. AGL



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO		
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	20	480	302	150 4	00	CHILE SECO CHIPOTLE	CHILE SECO CHIPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHIPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	GREAT VALUE/GRANEL	188.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No. D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO		
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	21	480	302	150 5	00	CHILE SECO GUAJILLO	CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSACINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	VERDE VALLE/GRANEL	185.00

L.D. AGL



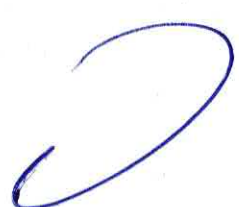
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIA" HOSPITAL RURAL PAPANTLA										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	302 VEGETALES	22	480	302	1900	00	EJOTE	EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIETADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOSICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	KILOGRAMO	38.00
								GRANEL		





**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA											
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE											
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	23	480	302	240 2	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGALLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGALLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES, SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	28.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	24	480	302	280 0	00	NOPAL	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA, EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	KILOGRAMO	GRANEL	27.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	25	480	302	290 2	00	PAPA BLANCA	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAZA DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETONOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	27.00
								TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LENOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	26.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRONICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIA" HOSPITAL RURAL PAPANTLA

PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE

GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP O	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	MARCA PROPUESTA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALES	27	480	302	3900	00	ZANAHORIA	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM. TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE, PERO CARACTERISTICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES: RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD, DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ. DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	24.00
GRUPO 4 CEREALES 22102-0394											
GRUPO 4 CEREALES	402 ARROZ	28	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO (1000 G)	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA. EL GERMIN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM. CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO. GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL. LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS, GRANOS QUEBRADOS, DANADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO. HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.	PIEZA	SCHETTINO	28.00
GRUPO 4 CEREALES	403 AVENA	29	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRANAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	PIEZA	BUENO	45.00

L.D. AG

73

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES

CONTRATO No.D5M0058
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	
GRUPO 4 CEREALES	405 MAIZ	30	480	405	0600		TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.	PIEZA	30.00
	406 TRIGO	31	480	406	0700		GALLETA MARIA (1 KG)	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LEGITIMA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETTEREO DE 8PORCENMAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	75.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA									
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
GRUPO 4 CEREALES	406 TRIGO	32	480	406	260	00	PASTA PARA SOPAS CORTAS BOLSAS DE CELOFAN (Forma de fideo)(200 G + 50)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECAL EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO, SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	10.00
	406 TRIGO	33	480	406	260	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS BOLSAS DE CELOFAN (Forma de Espagueti) (200 G + 50)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECAL EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO, SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	10.00
GRUPO 6 AZUCARES 22102-0394									

GRUPO 6 AZUCARES 22102-0394

L.D. AGL

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
 JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
 ELECTRÓNICA
 AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
 VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA										
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE										
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO
GRUPO 6 AZUCARE S	601 AZUCAR	36	480	601	010 0	01	AZUCAR MORENO (1000 G)	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CANA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA, DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN. CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL DE ACUERDO A LA NOM. SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CANA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	PIEZA	32.00
GRUPO 7 GRASAS 22102-0394										



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES
CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

ALBERGUE COMUNITARIO: "ARTURO GARZA GARCIZ" HOSPITAL RURAL PAPANTLA									
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GP	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
702	GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	37	480	702	010	02	ACEITE DE CARTAMO	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 800 ML + 50 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSEL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C, NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD - CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	122.00
GRUPO 7 GRASAS								PIEZA	OLEICO

LOS PRECIOS ASIGNADOS SON UNITARIOS, LA CANTIDAD A SURTIR ESTAR SUJETA A EJERCER EL PRESUPUESTO AUTORIZADO PARA LA CONTRATACIÓN.

ALBERGUE COMUNITARIO: HOSPITAL RURAL PLAN DE ARROYOS									
PROVEEDOR ADJUDICADO: DAVID HADDAD DE LA TORRE									
GRUPO	SUB GRUPO	NO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
								GRUPO 1 CARNES Y HUEVO 22102-0394	

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO		ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES	
	CONTRATO No.D5M0058			

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	101 CERDO	1	480	101	0100	00	CHULETA CERDO	CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA, LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4, ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	GRANEL	130.00
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	101 CERDO	2	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G., A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL, LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCAS GRASAS INTRAMUSCULARES, DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN, EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.	KILOGRAMO	GRANEL	125.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	106 PESCADO S	3	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA (140 G)	ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ. TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD. PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS 1.7X 10(9) AEROBIOS 6.6 X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P205 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES. ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 80 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 160 CM.	LATA	TUNY	25.00
------------------------------	---------------------	---	-----	-----	------	----	----------------------	--	------	------	-------

 INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES	CONTRATO No.D5M0058 CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
--	---	---

GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	107 POLLO	4	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	GRANEL	155.00
PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO, HOSPITAL Y GUARDERIA, FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS, DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA: COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.										

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO		ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES	
	CONTRATO No. D5M0058			

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	107	107	5	480	107	0400	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL	PIERNA Y MUSLO DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR PIEZA DE 160 G + 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS. EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OSCURA QUE LA PACHA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL. DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTROS ENFERMEDADES. MATERIAS EXTRANAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.	KILOGRAMO	GRANEL	69.00
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108	108	6	480	108	0200	00	BISTEC DE PIERNA DE RES	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	GRANEL	200.00

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO		ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES	
	CONTRATO No.D5M0058			
	CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00			

GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108 RES	7	480	108	0300	00	CHAMBARETE DE RES	CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	GRANEL	190.00
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108 RES	8	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	GRANEL	200.00
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	108 RES	9	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	GRANEL	188.00

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ORGANISMO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES
	CONTRATO No.D5M0058 CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00	

GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	109 HUEVO	10	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 - 65 G. EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION Densa Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELALAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y Densa; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX. 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05, RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVIOBICINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLOFOS 0.05; HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATID 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1. GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LACTEOS 22102-0394	KILOGRAMO	LA CONCEPCION	56.00
------------------------------	-----------	----	-----	-----	------	----	--------------------------	--	-----------	---------------	-------

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES
	CONTRATO No.D5M0058 CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00	

GRUPO 2 LECHE Y DERIVADO S LACTEOS	201 LECHE	11	480	201	0500	00	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTÍRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACIÓN VIGENTE. ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROPIAS DE LA LECHE MÍNIMO 30 G/L: CASEÍNA MÍNIMO 21 G/L, RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70 POR CEN (M/M), GRASA BUTÍRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MÍNIMO 43 G/L, MÁXIMO 50 G/L; SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MÍNIMO 83 G/L, MÁXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MÍNIMO 1,029 G/ML, ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) MÍNIMO 1.3 MÁXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRISÓPICO ENTRE - 0.510°C (- 0.530°H) Y - 0.536°C (-0.560°H). DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACIÓN, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATÓGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP., ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULÍNICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFÍlicos AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFÍlicos AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MC/G/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE: INCLUIR NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGÉRESE DESPUÉS DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASÍ COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DÍAS A PARTIR DE SU PRODUCCIÓN. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DÍAS.	PAQUETE	LALA	33.00
--	-----------	----	-----	-----	------	----	---	---------	------	-------



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES

CONTRATO No. D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

GRUPO 2 LECHE Y DERIVADO S LACTEOS	202	DERIVADO S LACTEOS	12	480	202	0101	02	QUESO PANELA (1000 G)	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA. LIBRE DE ALKALINIZANTES. ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO. A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR PROTACION DE LA SUPERFICIE. CON O SIN CULTIVO LACTICO. CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA. CUADRANGULAR. RECTANGULAR O DE CANASTA. CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO. BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALIS 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME. COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRANAS. SABOR LIGERO. SUAVE Y AGRADEBLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD ETIQUETADO DEBERA SENALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA. EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO. CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS. ALMACENADOS CON ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS.QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.	PAQUETE	SAN JOSE	189.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	301	FRUTAS	13	480	301	1302	00	LIMON SIN SEMILLA PERSA	GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS 22102-0394 LIMON SIN SEMILLA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE.	KILOGRAMO	GRANEL	25.00

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES
	CONTRATO No.D5M0058	
	CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00	

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	301 FRUTAS	14	480	301	1000	00	GUAYABA	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLO O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA, EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA, LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAYABA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO. EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS, SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS, SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	35.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	301 FRUTAS	15	480	301	1901	00	MELON CHINO	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEONIDE, DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA, SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO, PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	29.00

CONTRATO No.D5M0058

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	301 FRUTAS	16	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE. CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY. LISA Y BRILLANTE, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLO ANARANJADO, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, CON FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	28.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	301 FRUTAS	17	480	301	2505	00	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA. LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD. SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ. SU AROMA ES DULCE Y SUAVE. SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXTENSAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	23.00
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	301 FRUTAS	18	480	301	2600	00	SANDIA	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA, LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO. SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	GRANEL	22.00

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES
	CONTRATO No. D5M0058 CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00	

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	19	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHO HOSPITAL A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO, SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOZO, CONTIENE 50 PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO, SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIETADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR, CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA, CUANDO EL PRODUCTO A GRANTEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	VERDE VALLE/GRANEL	200.00
-------------------------------------	----------------------	----	-----	-----	------	----	------------------	--	-----------	-----------------------	--------



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE

JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL

ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	20	480	302	1504	00	CHILE SECO CHIPOTLE	CHILE SECO CHIPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD: MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHIPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIIDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA, MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA, PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	GREAT VALUE/GRANEL	188.00
-------------------------------------	----------------------	----	-----	-----	------	----	---------------------	--	-----------	-----------------------	--------



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No. D5M0058

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	21	480	302	1505	00	CHILE SECO GUAJILLO	CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD: MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJOZ O OSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJOZ O OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJOZ O OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES. UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR, CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO. SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJOZ O OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA A LA LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	VERDE VALLE/GRANEL	185.00
-------------------------------------	----------------------	----	-----	-----	------	----	---------------------	--	-----------	-----------------------	--------

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

CONTRATO No.D5M0058					CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00	
GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURA S	302 VEGETALE S	23	480	302	2402	00
JITOMATE GUAJE O GUAJITO					JITOMATE GUAJE O GUAJITO	
JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECEN A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.					GRUPO 4 CEREALES 22102-0394	
					KILOGRAMO	28.00
					GRANEL	

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00
---	--	--

CONTRATO No.D5M0058

GRUPO 4 CEREALES	402 ARROZ	24	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO (1000 G)	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMIEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLORES A ENRANCAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLORES OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL. LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.	KILOGRAMO	SCHETTINO	27.00
GRUPO 4 CEREALES	403 AVENA	25	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLORES DIFERENTES AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	PIEZA	BUENO	45.00

GRUPO 4 CEREALES	405 MAIZ	26	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO, PUEDE SER EMPACADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO, PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.	PIEZA	GRANEL	30.00
GRUPO 4 CEREALES	406 TRIGO	27	480	406	0700	00	GALLETAS MARIA (1KG)	GALLETAS MARIA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA, LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8. CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETHEREO DE 8PORCENMAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLORES SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	CUETARA	75.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

GRUPO 4 CEREALES	406 TRIGO	28	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACIÓN DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS, SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION, GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETTAS, GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR, GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD, TEXTURA SUAVE AL TACTO, ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.	PIEZA	SAN BLAS	24.00
---------------------	-----------	----	-----	-----	------	----	-----------------	--	-------	----------	-------



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No. D5M0058

GRUPO 4 CEREALES	406 TRIGO	29	480	406	2601	00	PASTA PARA SOPAS CORTAS BOLSA DE CELOFAN (Forma de fideo)(200 G + 50)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO). ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILLO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECAL EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	ITALPASTA	10.00
GRUPO 4 CEREALES	406 TRIGO	30	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS BOLSA DE CELOFAN (Forma de Espagueti) (200 G + 50)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI). ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILLO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECAL EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	ITALPASTA	10.00

GRUPO 6 AZUCARES 22102-0394

L.D. AGL

96

DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

GRUPO 6 AZUCARES	601 AZUCAR	33	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO (1000 G)	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR PROCESO DE REFINACION, ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTROTORATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA, DE COLOR AMBAR CLARO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20 °C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN, COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES, EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	PIEZA	ZULKA	33.00
GRUPO 7 GRASAS 22102-0394											





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

GRUPO 7 GRASAS	702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	34	480	702	0102	02	ACEITE DE CARTAMO	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 800 ML + 50 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSEL MAX 0.02PORCEN, POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS; HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL.	PIEZA	OLEICO	123.00
GRUPO 8 CONDIMENTOS	802 ESPECIAS	35	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	GRUPO 8 CONDIMENTOS 22102-0394 AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TIPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFURO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	KILOGRAMO	GRANEL	200.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE

JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL

ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No. D5M0058

GRUPO 8 CONDIMEN TOS	802 ESPECIAS	36	480	802	0600	00	COMINO ENTERO	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLASTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	KILOGRAMO	CATARINOS	99.00
GRUPO 8 CONDIMEN TOS	802 ESPECIAS	37	480	802	0800	00	OREGANO EN HOJA	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 1000 G + 5 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOASAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMACICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA), ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO, MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE,VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	KILOGRAMO	MC CORMICK	98.00



	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025 VIVERES
	CONTRATO No.D5M0058	
	CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00	

GRUPO 8 CONDIMEN TOS	802 ESPECIAS	38	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G. PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	CHEDRAUI	360.00
GRUPO 8 CONDIMEN TOS	802 ESPECIAS	39	480	802	0500	00	CLAVO ENTERO CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 60 G + 10 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO, PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	GREAT VALUE	65.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA
AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025
VIVERES

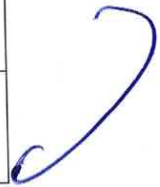
CONTRATO No.D5M0058

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

GRUPO 8 CONDIMEN TOS	802 ESPECIAS				40	480	802	0902	01	PIMIENTA NEGRA ENTERA	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLINDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0 CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0 CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3 FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0 EXTRACTO ETHEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8 ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0 ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0 MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	GREAT VALUE	55.00
GRUPO 8 CONDIMEN TOS	805 HIERBA Y HOJAS				41	480	805	0100	00	CILANTRO	CILANTRO HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA. LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO. SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	GRANEL	45.00

GRUPO 8 CONDIMEN TOS	805 HIERBA Y HOJAS	42	480	805	0300	00	HIERBAS DE OLOR HIERBAS DE OLOR HOSPITAL Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE. PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE. SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO. CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	KILOGRAMO	GRANEL	70.00
GRUPO 8 CONDIMEN TOS	806 INFUSIONE S	43	480	806	0101	02	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (500 G) CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150° C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO. DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETereo DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE. EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO). VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS. EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	EL DORADO	150.00

GRUPO 8 CONDIMEN TOS	806 INFUCIONE S	44	480	806	0200	01	FLOR DE JAMAICA (500 G)	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 500 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CÉSILES, CON EL CALIZ Y LAS BRÁCTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES, VERIFICAR QUE LA FLOR ESTE OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.), PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	BUENO	80.00
	806 INFUCIONE S	45	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES, POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS, TE DE MANZANILLA PROCESADO, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO, VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION, PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	GRANEL	60.00





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE

JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL

ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

CONTRATO No.D5M0058

GRUPO 8 CONDIMEN TOS	808 SABORIZA NTES					SAL REFINADA YODATADA	SAL REFINADA YODATADA EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 SOBRES INDIVIDUALES CADA SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES. SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO. DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO. SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO. MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO. CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO. YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE ANADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE. VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRANOS.	PIEZA	OSO	25.00
----------------------------	-------------------------	--	--	--	--	--------------------------	--	-------	-----	-------

LOS PRECIOS ASIGNADOS SON UNITARIOS, LA CANTIDAD A SURTIR ESTAR SUJETA A EJERCER EL PRESUPUESTO AUTORIZADO PARA LA CONTRATACIÓN.

PROVEEDOR ASIGNADO	CODIGO DE EXPEDIENTE Compras MX	REGIMEN	ALBERGUE COMUNITARIO	DICTAMEN	IMPORTE ASIGNADO		VIGENCIA DE LA CANTRATACION
					MINIMO	MAXIMO	
DAVID HADDAD DE LA TORRE	E-2025-00026362	IMSS BIENESTAR	IMSS BIENESTAR PARA LOS ALBERGUES COMUNITARIOS DE CHICONTEPEC, PAPANTLA Y PLAN DE ARROYOS	0000001670-2025	42,926.40	107,316.00	DEL 24/04/2025 AL 30/06/2025
				0000002951-2025	82,542.40	206,356.00	
MONTO TOTAL:					125,468.80	313,672.00	



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

Anexo 2 (dos)

“CALENDARIO DE APROVISIONAMIENTO PARA VIVERES”

ABRIL - JUNIO EN ALBERGUES COMUNITARIOS
DEL PROGRAMA IMSS BIENESTAR 2025

ALBERGUE CHICONTEPEC	
GRUPO	DIA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD
GRUPO 4 CEREALES subgrupo 402 arroz, subgrupo 403 avena, , subgrupo 405 maíz, subgrupo 406 trigo). Y del grupo 1 carnes, el subgrupo 109 huevo.	JUEVES 9:00 HRS.
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO Carne en general y huevo grupo 1 carnes y huevo, subgrupo 106 pescados, subgrupo 107 pollo, subgrupo 108 res.	LUNES Y VIERNES 9:00 HRS
GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES Subgrupo 301 frutas, subgrupo 302 vegetales,	LUNES Y VIERNES 09:00 HRS
GRUPO 7 GRASAS subgrupo 702 grasas de origen vegetal	LUNES, MIERCOLES Y VIERNES 9:00 HRS
GRUPO 4 CEREALES productos de maíz subgrupo 405 maíz.	DIARIO 7:15, 12:00 Y 16:00 HRS.
GRUPO 6 AZUCARES	LUNES Y VIERNES 9:00 HRS
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS (subgrupo 201 leche, subgrupo 202 derivados lácteos).	LUNES Y VIERNES 9:00 HRS
GRUPO 5 LEGUMINOSAS (subgrupo 501 frijol, subgrupo 504 lenteja,	JUEVES 9:00 HRS.

NOTA: Los Horarios y días de entrega podrán ser ajustados de acuerdo a cada Unidad

ALBERGUE PAPANTLA	
GRUPO	DIA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD
GRUPO 4 CEREALES subgrupo 402 arroz, subgrupo 403 avena, subgrupo 405 maíz, subgrupo 406 trigo). Y del grupo 1 carnes, el subgrupo 109 huevo.	VIERNES 08:30 A 10:00 HRS
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO Carne en general y huevo grupo 1 carnes y huevo, subgrupo 106 pescados, subgrupo 107 pollo, subgrupo 108 res.	LUNES, MIERCOLES, VIERNES 08:30 A 10:00 HRS
GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES Subgrupo 301 frutas, subgrupo 302 vegetales,	LUNES, MIERCOLES Y VIERNES 08:30 A 10:00 HRS
GRUPO 7 GRASAS subgrupo 702 grasas de origen vegetal	LUNES A VIERNES 3:00-4:00 HRS
GRUPO 4 CEREALES productos de maíz	LUNES A DOMINGO 06:30 – 12:00 - 17:00 HRS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

subgrupo 405 maíz.	
GRUPO 6 AZUCARES	LUNES 08:30 A 10:00 HRS
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS (subgrupo 201 leche, subgrupo 202 derivados lácteos).	LUNES Y VIERNES 08:30 A 10:00 HRS

NOTA: Los Horarios y días de entrega podrán ser ajustados de acuerdo a cada Unidad

ALBERGUE PLAN DE ARROYOS	
GRUPO	DIA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD
GRUPO 4 CEREALES (Subgrupo 401 amaranto, subgrupo 402 arroz, subgrupo 403 avena, subgrupo 405 maíz, subgrupo 406 trigo). Y del grupo 1 carnes, el subgrupo 109 huevo.	JUEVES 9:00 A 11:00 HRS
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO Carne en general y huevo grupo 1 carnes y huevo, (subgrupo 101 cerdo, , subgrupo 106 pescados, subgrupo 107 pollo, subgrupo 108 res.	MARTES Y VIERNES 08:00 A 10:00 HRS
GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES Subgrupo 301 frutas, subgrupo 302 vegetales,	MARTES Y VIERNES 08:00 A 10:00 HRS
GRUPO 7 GRASAS subgrupo 702 grasas de origen vegetal	DIARIO 17:00 HRS
GRUPO 4 CEREALES productos de maíz subgrupo 405 maíz.	DIARIO: 06:00 HRS, 12:00 HRS Y 17:00 HRS
GRUPO 6 AZUCARES	JUEVES 09:00 A 11:00HRS
GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS (subgrupo 201 leche, subgrupo 202 derivados lácteos).	JUEVES 09:00 A 11:00 HRS

NOTA: Los Horarios y días de entrega podrán ser ajustados de acuerdo a cada Unidad

**LUGAR DE ENTREGA ALBERGUES DE LOS HOSPITALES RURALES DEL PROGRAMA IMSS BIENESTAR EN EL O.O.A.D.
REGIONAL VERACRUZ NORTE**

Nombre de la Unidad Médica	Nivel de Unidad Médica	Domicilio completo
Hospital Rural Chicontepec	II	Constitución s/n, col la Reforma, Chicontepec Ver, cp. 92709
Hospital Rural Papantla	II	Camino antiguo al Tajín s/n, col Valentín Gomez Farías, Papantla Veracruz cp. 92075
Hospital Rural Plan de Arroyos	II	Camino a la noria n. 134, col la Granja, Plan de Arroyos Ver. Cp. 93680



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

Anexo 3 (tres)

"Formato de Póliza de Fianza de cumplimiento de contrato"

AFIANZADORA:

Denominación social: _____, en lo sucesivo la "Afianzadora"

Domicilio: _____

Autorización del Gobierno Federal para operar: _____ (Número de oficio y fecha).

BENEFICIARIA:

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, en lo sucesivo "la Beneficiaria".

Domicilio: Lomas del Estadio S/N, Colonia Centro, C.P. 91000, de la Ciudad de Xalapa, Ver.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "la Contratante" y a "la Beneficiaria": ana.puig@imss.gob.mx y adriana.gomezl@imss.gob.mx.

FIADO (S): (En caso de proposición conjunta, el nombre y datos de cada uno de ellos)

Nombre o denominación social: _____

RFC: _____

Domicilio: _____ (El mismo que aparezca en el contrato principal).

DATOS DE LA PÓLIZA:

Número: _____ (Número asignado por la "Afianzadora").

Monto Afianzado: _____ (Con letra y número, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado).

Moneda: _____

Fecha de expedición: _____

Obligación garantizada: El cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato en los términos de la Cláusula PRIMERA de la presente póliza de fianza.

Naturaleza de las Obligaciones: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.

DATOS DEL CONTRATO O PEDIDO, EN LO SUCESIVO EL "CONTRATO":

Número asignado por "la Contratante": _____

Objeto: _____

Monto del Contrato: (Con número y letra, sin el Impuesto al Valor Agregado)

Moneda: _____

Fecha de suscripción: _____

Tipo: Adquisición.

Obligación contractual para la garantía de cumplimiento: Divisible, conforme a lo estipulado en el contrato.

Procedimiento al que se sujetará la presente póliza de fianza para hacerla efectiva: El previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, el fiado, el fiador y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales de Xalapa, Ver., renunciando al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio o por cualquier otra causa.

La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y último párrafo, y artículo 49, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento.

La validación de la presente fianza se podrá realizar en la dirección electrónica www.amig.org.mx

_____ (Nombre del representante de la Afianzadora)

CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE SERVICIOS.

PRIMERA.- OBLIGACIÓN GARANTIZADA.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

Esta póliza de fianza garantiza el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el "Contrato" a que se refiere esta póliza y en sus convenios modificatorios que se hayan realizado o a los anexos del mismo, cuando no rebasen el porcentaje de ampliación indicado en la cláusula siguiente.

SEGUNDA.- MONTO AFIANZADO.

La "Afianzadora", se compromete a pagar a la Beneficiaria, hasta el monto de esta póliza, que es de \$ _____ (_____/100 moneda nacional) sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, que representa el 10% (diez por ciento) del valor del "Contrato".

La "Afianzadora" reconoce que el monto garantizado por la fianza de cumplimiento se puede modificar en el caso de que se formalice uno o varios convenios modificatorios de ampliación del monto del "Contrato" indicado en la carátula de esta póliza, siempre y cuando no se rebase el 20% (veinte por ciento) de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, la "Afianzadora" emitirá el documento modificatorio correspondiente o endoso para el solo efecto de hacer constar la referida ampliación, sin que se entienda que la obligación sea novada.

En el supuesto de que el porcentaje de aumento al "Contrato" en monto fuera superior a los indicados, la "Afianzadora" se reserva el derecho de emitir los endosos subsecuentes, por la diferencia entre ambos montos sin embargo, previa solicitud del fiado, la "Afianzadora" podrá garantizar dicha diferencia y emitirá el documento modificatorio correspondiente.

La "Afianzadora" acepta expresamente que en caso de requerimiento, se compromete a pagar el monto total afianzado, siempre y cuando en el Contrato se haya estipulado que la obligación garantizada es indivisible; de estipularse que es divisible, la "Afianzadora" pagará de forma proporcional el monto de la o las obligaciones incumplidas.

TERCERA.- INDEMNIZACIÓN POR MORA.

La "Afianzadora", se obliga a pagar la indemnización por mora que en su caso proceda de conformidad con el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

CUARTA.- VIGENCIA.

La fianza permanecerá vigente hasta que se dé cumplimiento a la o las obligaciones que garantice en los términos del "Contrato" y continuará vigente en caso de que "la Contratante" otorgue prórroga o espera al cumplimiento del "Contrato", en los términos de la siguiente cláusula.

Asimismo, esta fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los recursos legales, arbitrajes o juicios que se interpongan con origen en la obligación garantizada hasta que se pronuncie resolución definitiva de autoridad o tribunal competente que haya causado ejecutoria.

De esta forma la vigencia de la fianza no podrá acotarse en razón del plazo establecido para cumplir la o las obligaciones contractuales.

QUINTA.- PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.

En caso de que se prorrogue el plazo originalmente señalado o conceder esperas o convenios de ampliación de plazo para el cumplimiento del contrato garantizado y sus anexos, el fiado dará aviso a la "Afianzadora", la cual deberá emitir los documentos modificatorios o endosos correspondientes.

La "Afianzadora" acepta expresamente garantizar la obligación a que esta póliza se refiere, aún en el caso de que se otorgue prórroga, espera o ampliación al fiado por parte de la "Contratante" para el cumplimiento total de las obligaciones que se garantizan, por lo que no se actualiza el supuesto de extinción de fianza previsto en el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, sin que se entienda novada la obligación.

SEXTA.- SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

Para garantizar el cumplimiento del "Contrato", cuando concurren los supuestos de suspensión en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA**

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

Contratante" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, la "Afianzadora" otorgará el o los endosos conducentes, conforme a lo estatuido en el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para lo cual bastará que el fiado exhiba a la "Afianzadora" dichos documentos expedidos por "la Contratante".

El aplazamiento derivado de la interposición de recursos administrativos y medios de defensa legales, no modifica o altera el plazo de ejecución inicialmente pactado, por lo que subsistirán inalterados los términos y condiciones originalmente previstos, entendiendo que los endosos que emita la "Afianzadora" por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable de la póliza inicial.

SÉPTIMA.- SUBJUDICIDAD.

La "Afianzadora" realizará el pago de la cantidad reclamada, bajo los términos estipulados en esta póliza de fianza, y, en su caso, la indemnización por mora de acuerdo a lo establecido en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre subyúdice, en virtud de procedimiento ante autoridad judicial, administrativa o tribunal arbitral, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución, ante dichas instancias.

La "Afianzadora" deberá comunicar a "la Beneficiaria" de la garantía, el otorgamiento de la suspensión al fiado, acompañándole las constancias respectivas que así lo acrediten, a fin de que se encuentre en la posibilidad de abstenerse del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme.

OCTAVA.- COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.

El coafianzamiento o yuxtaposición de garantías, no implicará novación de las obligaciones asumidas por la "Afianzadora" por lo que subsistirá su responsabilidad exclusivamente en la medida y condiciones en que la asumió en la presente póliza de fianza y en sus documentos modificatorios.

NOVENA.- CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

La "Afianzadora" quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Contratante" le comuniquen por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía.

El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a la "Afianzadora" la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales. Cuando el fiado solicite dicha cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente.

Esta fianza se cancelará cuando habiéndose cumplido la totalidad de las obligaciones estipuladas en el "Contrato", "la Contratante" haya calificado o revisado y aceptado la garantía exhibida por el fiado para responder por los defectos, vicios ocultos por la calidad de los servicios prestados por el fiado, respecto del "Contrato" especificado en la carátula de la presente póliza y sus respectivos convenios modificatorios.

DÉCIMA.- PROCEDIMIENTOS.

La "Afianzadora" acepta expresamente someterse al procedimiento previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para hacer efectiva la fianza.

DÉCIMA PRIMERA.- RECLAMACIÓN

"La Beneficiaria" podrá presentar la reclamación a que se refiere el artículo 279, de Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en cualquier oficina, o sucursal de la Institución y ante cualquier apoderado o representante de la misma.

DÉCIMA SEGUNDA.- DISPOSICIONES APLICABLES.

Será aplicable a esta póliza, en lo no previsto por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal.

----- FIN DE TEXTO -----



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

Anexo 4 (cuatro)

"CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN"

Características físicas de los alimentos para su entrega y Distribución de los bienes			
BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración. Vencimiento de fecha de caducidad, latas golpeadas
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
	Panes, galletas y tortillas	Envases limpios en buen estado.	Que presenten mohos y coloración no propia del producto. Sin etiqueta, información y sin fecha de caducidad.
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida
Leche	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente.	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida con escurrimiento y abombada.
	Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado.	Envases sucios o en mal estado
	Olor	Característico fresco	Mal olor

2660-013-002

Características físicas de los alimentos para su entrega, recepción o selección de los bienes "			
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Quesos fresco	Olor	Característico	Con olores extraños



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

Características físicas de los alimentos para su entrega, recepción o selección de los bienes "

BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
quesos madurado	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
Carnes	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café oscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: fresca a máximo 4°C congelados mínimo a -18°C.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación.

Características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega ,recepción o selección de los bienes "

BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Aves	Color	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras. Con plumas en alas y piernas.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00

Anexo 5 (cinco)

“Oficio de designación de administrador de contrato”



Gobierno de
México



Programa
IMSS-Bienestar



Xalapa Veracruz a 01 de Abril 2025

Dr. Alberto Javier Gonzalez Suarez

Coordinador Médico del Equipo de Gestión Asesoría y
Seguimiento del Programa IMSS-Bienestar en Veracruz Norte
Presente

Con fundamento en los numerales 4.17 y 4.24.6 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes, hago de su conocimiento que he tenido a bien designarlo como **Administrador del Contrato**, que se derive del proceso para la contratación del ADQUISICION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BASICOS PROCESADOS Y SEMIPROCESADOS (VIVERES) CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN LOS ALBERGUES COMUNITARIOS DE LOS HOPITALES RURALES DEL PROGRAMA IMSS BIENESTAR, DE LA DELEGACIÓN VERACRUZ NORTE DEL EJERCICIO FISCAL 2025 MAYO-JUNIO.

Nombre completo	Dr. Alberto Javier González Suarez
Cargo	Coordinador Médico delegacional del Programa IMSS-Bienestar en Veracruz Norte
Área de adscripción	Veracruz Norte
Domicilio institucional	Calle Ursulo Galván S/N Esq. Balderas, Col. Centro, Jalapa, Ver. C.P. 91000
Registro Federal de Contribuyentes	GOSA731025G52
Clave Única de Registro de Población	GOSA731025HMNNRLO1
Correo electrónico institucional	alberto.gonzalezs@imss.gob.mx
Teléfono institucional	228 2 12 08 60

En este sentido, se le exhorta para que cumpla con las atribuciones y obligaciones inherentes a dicha designación con base en los principios de Honradez, Eficacia y Eficiencia que rigen nuestra Institución en beneficio de los derechohabientes.



2025
Año de
La Mujer
Indígena

Hoja 1 de 2

Ursulo Galvan Esq. Balderas Zona Centro S/N Xalapa, Veracruz, C.P. 91000 Tel. (228) 0220860 y (228) 0220860



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA REGIONAL VERACRUZ NORTE
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

CONTRATO No.D5M0058

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL
ELECTRÓNICA

AA-50-GYR-050GYR014-N-143-2025

VIVERES

CONTRATO FALLO 050GYR014N14325-083-00



Gobierno de
México



Programa
IMSS-Bienestar



Xalapa Veracruz a 01 de Abril 2025

Sin más por el momento, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

ATENTAMENTE

Designa

Acepto la responsabilidad designada

Dr. Jose Guadalupe Gutierrez Márquez
Titular de la Jefatura de Servicios de
Prestaciones Médicas

Dr. Alberto Javier Gonzalez Suarez
Coordinador Médico del Equipo de
Gestión Asesoría y Seguimiento del
Programa IMSS-Bienestar en Veracruz
Norte



2025
Año de
La Mujer
Indígena

Hoja 2 de 2

Ursula Galvan Esq. Balderramos Zona Centro S/N Xalapa, Veracruz, C. P. 91000 Tel. (229) 612 0665 y (229) 612 0660