



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES HOSPITALES Y GUARDERÍA ENERO-MAYO 2026**, de carácter **NACIONAL**, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO"** REPRESENTADO POR EL **DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ**, TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA, ESTATAL NAYARIT, EN SU CARÁCTER DE **APODERADO LEGAL**, Y POR LA OTRA, EL **C. ROBERTO RIVERA MEZA**, EN LO SUBSECUENTE **"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 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 Conforme a lo dispuesto por el artículo 251, fracción IV y V, de la Ley del Seguro Social, Fracción XVIII del artículo 155, con relación al artículo 2, fracción IV, inciso a), del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social y de acuerdo con el poder que le fue conferido en la Escritura Pública número 84,264 de fecha 16 de mayo de 2024 otorgada ante la fe del Licenciado Lic. Ignacio Soto Sobreya y Silva, Titular de la Notaria Pública número 13 de la Ciudad de México, e inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio 97-728052024-105818, de fecha 28 de mayo de 2024, el **Dr. José de Jesús Chávez Martínez**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada, Estatal Nayarit, es un servidor público adscrito a la misma que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato. Quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello sea necesario celebrar un convenio modificatorio.
- I.3 De conformidad con el artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social suscribe el presente instrumento el **Lic. Luis Gilberto Lopez Alvarez, Titular de la Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales con R.F.C. [REDACTED]** designado para dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones que derivan 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.4 De conformidad con el 2 Fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 4.17 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social suscribe el

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante. Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/ 10



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

presente instrumento el **Lic. Luis Gilberto Lopez Alvarez, Titular de la Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales con R.F.C. [REDACTED]** designado como Área Requiriente para los efectos del presente contrato.

**I.5** La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **Licitación Pública Electrónica** de carácter **Nacional**, No. **LA-50-GYR-050GYR005-N-251-2025**, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos artículos 35 fracción I, 36, 37, 39 fracción I, 40, 41, 42 tercer párrafo, 43, 44, 45, 46, 47, 48 fracción II, 49, 66, 67, 68, 69, 70, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 86, 89, 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 29, 39, 42, 44, 46, 48, 50, 51, 81, 85 de su Reglamento y demás disposiciones aplicables en la materia.

**I.6** "EL INSTITUTO" cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante Dictamen de Disponibilidad Presupuestal previo folio **000000382-2026**, de fecha de elaboración **14 de octubre de 2025**, en la cuenta número **51221001**, signado por el Jefe del Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones.

**I.7** Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **Nº IMS421231I45**.

**I.8** Tiene establecido su domicilio en **Calzada del Ejército Nacional No. 14, Fraccionamiento Fray Junípero Serra, Código Postal 63169, en Tepic, Nayarit**, 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 [REDACTED] lo que acredita con el acta de nacimiento No. [REDACTED] con las facultades y con capacidad legal para obligarse en los términos del presente contrato, quien se identifica con credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral número [REDACTED]

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

**II.3** Cuenta con los siguientes registros:

- Registro Federal de Contribuyentes: **RIMR6004115G7**
- Registro Patronal IMSS e INFONAVIT: [REDACTED]
- Número de proveedor IMSS: **0000147661**

Se testa: Datos Acta de Nacimiento, Identificación Oficial Nacionalidad, Numero de Registro Patronal por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 103 fracción III y 115 Párrafo I y IV y 139 Fracción I de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

**II.4** Bajo protesta de decir verdad, está al corriente en los pagos de sus obligaciones fiscales, en específico las previstas en el artículo 32-D del Código Fiscal Federal vigente, así como de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, ante el Instituto del Fondo Nacional de la



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) y el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS); lo que acredita con las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y en materia de Seguridad Social en sentido positivo, emitidas por el SAT e IMSS, respectivamente, así como con la Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, sin adeudo, emitida por el INFONAVIT, las cuales se encuentran vigentes y obran en el expediente respectivo.

II.5 Señala como su domicilio para todos los efectos legales el ubicado en [REDACTED]

correo electrónico [REDACTED]

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 (GUARDERIA, PARTIDAS: 19 y 29)**, en los términos y condiciones establecidos en la **CONVOCATORIA**, este contrato y sus anexos, que forman parte integrante del mismo.

<b>Anexo 1 (uno)</b>	"Oficio de Designación de Administrador del contrato"
<b>Anexo 2 (dos)</b>	"Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"
<b>Anexo 3 (tres)</b>	"Requerimiento"
<b>Anexo 4 (cuatro)</b>	"Calendario de Entregas a unidades 2026"
<b>Anexo 5 (cinco)</b>	"Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes"
<b>Anexo 6 (seis)</b>	"Formatos de pedidos de Hospitales ND-15"
<b>Anexo 7 (siete)</b>	"Formato para fianza de cumplimiento de contrato"
<b>Anexo 8 (ocho)</b>	"Cedula de Evaluación"

#### SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" pagará a "EL PROVEEDOR" como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad mínima **\$138,787.20 (Ciento treinta y ocho mil setecientos ochenta y siete pesos 20/100 M.N.)** sin impuestos, y un monto máximo de **\$346,968.00 (Trescientos cuarenta y seis mil novecientos sesenta y ocho pesos 00/100 M.N.)**, sin impuestos.

"LAS PARTES" convienen expresamente que las obligaciones de este contrato, cuyo cumplimiento se encuentra previsto realizar durante el ejercicio fiscal de **2026** quedarán sujetas para fines de su ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con que cuente la "**EL INSTITUTO**", conforme al

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante. Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio fiscal correspondiente aprobó la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad para alguna de las partes.

Los precios unitarios del presente contrato, expresados en moneda nacional son:

**PARTIDA 19. FRUTAS Y VEGETALES GUARDERIA 001**

CPD	GEN	ESP	DF	NOMBRE	PRESENTACION	UNIDAD	PRESENTACION	MARCA	PAIS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO
490	302	202	0	AGUACATE HASS	AGUACATE HASS GUARDERIA A GRANEL POR PECO EN BOLSAS EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL OCOTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICA EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PECO, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA. LUTRODA. EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMBLE POR TENER ESCOGA CELULOSA. EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA. SU COLOR VA DE VERDE A SEMIBOSQUIOSO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPUREOS. LA PULPA ES DE COLOR VERDE, QUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA, SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE. ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS. FRECCO, BIEN DESARROLLADO, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD, DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLORES CARACTERISTICOS CON HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS, COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y ENFERMEDADES, COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACE VISIBLES PUNTOS CAFE (MOTILAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. PECO NETO DE ENTREGA, INTEGRADO Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS ENVASES, LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 92.00
490	302	100	0	ACELGA	ACELGA GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL O EN MANOJOS, POR PECO EN KILOGRAMOS, ENVAGADO EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBREPASA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PECO, SIN REBARCAR LOS 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL OCOTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS, SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y REDONDAS, DE COLOR VERDE OSCURO Y BRILLANTE, REDONDO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRECCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEOROLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA, DE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS MENORES: PRESENCIA DE MATERIA EXTRANEA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO O CUBREN MENOS DEL 10% PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES: LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 20% PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS: LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 20% PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑO POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 28.00
490	302	100	0	AJO EN BULBO	AJO EN BULBO 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, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACETIL SENCIAL, CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN PORCEN DE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRECCOS, ENTEROS, DE DIENTES LIMPIOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5% PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO. LIBRE DE PLAGAS Y MOHO	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 155.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuizar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requerente, técnica y/o contratante. Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	302	308	E	APIO	<p>APIO GUARDERIA A GRANEL O EN MANAJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADO O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL AJUENTE; NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CREE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS, SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS, SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCAJUSO COMUN Y LOS DE FABANO QUE SON RAICES, EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMINADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO, SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO SUFICIENTE USO, LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, VETEROLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO, LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS, PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN, LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA, SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES, PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10% DE LA SUPERFICIE TOTAL, DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 1 A 2% DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES, DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 2% DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PUNZACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO, PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 32.00
490	302	400	G	BETABEL	<p>BETABEL GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADO 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. EL BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 16 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y COLOR TENUE CARACTERISTICO, PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO, DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPRIMIR PESO NETO DE ENTREGA, LOS EMPAQUES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 22.00
480	302	500	D	BROCOLI	<p>BROCOLI GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA, FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CASO DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO, EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSA DE PLASTICO, SELLADA Y CONSERVADA EN CONGELACION A -18° C. INFLORESCENCIAS RACHOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CAPELLAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRIDACEO CARACTERISTICO, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLORES PENETRANTE, TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO, SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS VEMAS, EN PUNTO SAZON LA VEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA, LA PRESENCIA DE RESIDUOS TONICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SCA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS VEGETALES DE LA APARENCIA Y OTROS, EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BROCOLI, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL, ESTO CONJETIVO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HACIA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18°C CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD, LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS, TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUTRIDION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, VETEROLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTISEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C. SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, LAS TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR, UNA VEZ DESCONGELADOS NO DEBEN VOLVER A CONGELAR.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 42.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/353/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	302	602	6	CALABACITA ITALIANA	<p>CALABACITA ITALIANA 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 PEPOÑIDE, SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANCO 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 FORMA DE MIESFEROYDAL Y VA DE 6 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BAGA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MEOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANCO; 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 ESCARAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVEDS QUEMADURAS DE SOL, DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (30PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 30PORCEN 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 30PORCEN 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 SOLICITADA; COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADENAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 38.00
480	302	602	6	CAMOTE BLANCO	<p>CAMOTE BLANCO GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVOLVULACEAS DE LA QUE SE CONSIGUE LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFE; SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS); ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 42.00
480	602	40E	6	CANELA EN RAJA 1000 G	<p>CANELA EN RAJA HOSPITAL A GRANEL, POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO CELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.</p>	PIEZA	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 706.00
480	301	100	6	CAÑA	<p>CAÑA GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO QUE SE CULTIVA EN ZONAS TROPICALES, SE PRODUCE GENERALMENTE POR TROZOS VIVACES QUE SE TOMAN DE LA PARTE SUPERIOR DEL TALLO ANTES DE QUE FLOREZCAN, ENTRE LOS 13 Y LOS 15 MESES DE EDAD; PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AJCENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, QUEMADURAS POR EL SOL, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LOS TALLOS DEBEN ESTAR LIBRES DE CICATRICES Y SIN HOJAS SECAS O VERDES, 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 EL PESO NETO DE ENTREGA.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 32.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	302	901	0	CEBOLLA BLANCA	<p>CEBOLLA BLANCA GUARDERIA A GRAVEL, POR PEGO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLGAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLGA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS, ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELLAS QUE ENVUELVEN Y CIENEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. ENTIEN DIVERSAS VARIACIONES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBERA Y LA CEBOLLA MORADA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AJENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O FASILLAS ENTENAS, 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, SRIETAS, 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 GARANTISEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PEGO NETO DE ENTREGA.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 45.00
480	302	903	0	CEBOLLA MORADA	<p>CEBOLLA MORADA GUARDERIA A GRAVEL, POR PEGO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLGAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLGA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS, ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELLAS QUE ENVUELVEN Y CIENEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. ENTIEN DIVERSAS VARIACIONES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBERA Y LA CEBOLLA MORADA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AJENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O FASILLAS ENTENAS, 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, SRIETAS, 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 GARANTISEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PEGO NETO DE ENTREGA.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 45.00
480	808	100	0	CILANTRO	<p>CILANTRO HOSPITALIALES Y GUARDERIA A GRAVEL POR PEGO EN GRAMOS, EN BOLGA 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 CONJUNTO 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 DAÑO POR INSECTOS, RECORDAR LOS MANEJOS QUE CONTIENEN OTRA VARIACION DE HERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 37.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuicio sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
DSM0209**

480	302	1801	0	COLIFLOR FRESCA	COLIFLOR FRESCA GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRAN EL 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 AGUJERA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS FACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COLI. SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABELLERA BLANCA, CARNOsas Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA. ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRORION Y OTROS DEFECTOS. COMPACTA, ENTERA Y AJUSTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGNITUDAS O RASPADURAS EXTERNAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. 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. EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 50 POR CEN. VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 50 POR CEN. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MARCHITES O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 5 Y 10 POR CEN. VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10 POR CEN. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DANOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 10 POR CEN. VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10 POR CEN. PARA FINES DE COMPRAS NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 48.00
480	302	1701	0	COL BLANCA	COL BLANCA GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRAN EL 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 AGUJERA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO GENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVADAS CON GRUECAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LORULADAS, ONDULADAS BLANCO VERDOSO O ROJO MORADO CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL. EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN DILUCIONES AL CALINAS; CAPEO VERDE GRISADO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 32.00
480	302	1050	0	CHAMPIÑON FRESCO	CHAMPIÑON FRESCO GUARDERIA EXTREMAR TECNICA DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRAN EL POR PESO EN KILOGRAMOS. EN CAJAS DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS BUNIZETOS. SOLO LOS DEL ORDEN AGCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMYCETOS SON COMESTIBLES. SU CONSISTENCIA ES CARNOsa Y FIRME. SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO. ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR. SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO LIQUIDOS SOLUBLES: 3.1.1.1.1. PH 3 A 5.5. CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 POR CEN. MASA DRENADA 60 POR CEN. EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TONINAS MICROBIANAS NI OTROS QUIMICOS TOXICOS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR SABOR CARACTERISTICOS. LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGNITUDAS EXTERNAS. LAS PIEZAS DEBEN TENER ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOG DE COLOR OSCURO Y CONSISTENCIA REBELDOSA, EVENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ASIMISMO SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO, DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE EMPAQUE EN RECIPIENTES DE TIPO DANITARIO O CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 110.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuicio sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante. Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
 ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
 DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
 COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
 050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
 D5M0209

480	302	1162	0	CHAYOTE SIN ESPINAS	<p>CHAYOTE SIN ESPINAS 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, PERFORADO O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ADOPTA EL PROVEEDOR. UNA HERBACEA TENDROSA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS, DEELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN ESQUEMA MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUIATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y RALDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCIÓN. LA SEMILLA (MEDOCARPIO) ES VERDE CLARO, EL ENDOCARPIO ES MAS FIRME Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PIEL ES AGUADA, LISA Y FRECUENTE 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 DE PLAGAS EXISTENTES CALIDADES, NO DE BEBE 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 35.00
480	302	1201	0	CHICHARO LIMPIO	<p>CHICHARO LIMPIO GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA RACH, ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALGUNA DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE, TIENE UN GUSTO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM<sup>2</sup> DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS, DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 3 CM<sup>2</sup> DE SUPERFICIE DE LA VAINA, DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE ABOTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM<sup>2</sup> DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA, PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES, EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE SEMILLA, VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, LOS EMPAQUES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 120.00
480	301	600	0	DURAZNO	<p>DURAZNO GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE SULCA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA, LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, PRESENTA UNA CUTICULA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA, LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERRIZADA SE DESPRENDE FACILMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROSAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA, BLANCA O ROSA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO, CON SURCOS DE CON FRECUENCIA REDONDO Y SE ADHIERE A LA PULPA EN TODOS LOS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCO, LIMPIO, SANO, ENTERO Y BIEN DESARROLLADO, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD, CONSISTENCIA FIRME, EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DECOMPOSICION O PUTRIDION, NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS O CATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.</p>	K	1000g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 110.00
480	302	1800	0	EJOTE	<p>EJOTE GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADO O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ADOPTA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASELUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES, ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN CUALQUIER UNDO POR FIBRILLAS CELULOSICAS (HELDO), DE 8 A 10 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 6 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS 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, RASPADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL, SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.3 CM<sup>2</sup>, DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.3 A 1.6 CM<sup>2</sup>, 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 CM<sup>2</sup> LA DE ESTADO AVANZADO DE ENFERMEDAD O DAÑO PRODUCIDO POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CATRIZAR, 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</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 60.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuicio sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requerente, técnica y/o contratante. Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

430	302	2001	0	ELOTE FRESCO ENTERO	<p>ELOTE FRESCO ENTERO. 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. LAS MAZORCAS TIERNAN EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRÁCTEAS) QUE SOLO PERMITEN GALAR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIETADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRÁCTEAS O HOJAS QUE LO CUBREN. LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. 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. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. 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. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. 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. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 28.00
430	302	2101	0	ESPINACA FRESCA	<p>ESPINACA FRESCA GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE A GRANEL O EN MANIDOS. POR PESO EN KILOGRAMOS. ENVASADA EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBREGALGA DEL NIVEL SUPERIOR. ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (CON REBAGAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OSCURO. VIVAZ, LINDA Y GRANDE. DE 3 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPOICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DECOMPOSICION O RUCRUCION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 10PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 10PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 8 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 10PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 10PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPARA, 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. EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DECONGELAR, UNA VEZ DECONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 32.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	301	1000	0	GUAYABA	<p>GUAYABA GUARDERIA A GRAVEL POR KILOGRAMO EN REJILLA O CAJA VIVRA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO SOLIDADO CINDARICO, 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 AGRICOLE, 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 10.0% Y LA ACIDEZ TITULABLE NO MAYOR DE 1.0%; ESTABLECIDA POR LA DARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA, LAS HOJAS DE PSEUDUM GUAYABA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA QUE EN DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, GANA, FRECCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RAGADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CIRCUNSCRITAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y COLOR 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 45.00
482	301	1100	0	JICAMA	<p>JICAMA GUARDERIA A GRAVEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TRONCO DE BATE APLANADA Y OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G, LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMIFELUGCA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y ORJUNTE AL MASTUR, LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON, EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOCA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, GANA, FRECCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO, 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 EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 34.00
480	302	2402	0	JITOMATE GUAJE O GUAJILLO	<p>JITOMATE GUAJE O GUAJITO GUARDERIA A GRAVEL POR PESO EN KILOGRAMO, 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, CARNOZA, 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, CARNOZA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES, TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION, SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPIENO Y CAROTENO EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, GANA, FRECCA, LIMPIA, 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 RAGADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUEREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM<sup>2</sup> DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUEREN AREAS DE 7.1 A 23 CM<sup>2</sup> O LA EVIDENCIA DE PLAGA O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO, DEFECTOS CRITICOS RAGADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUEREN AREAS DE MAS DE 23 CM<sup>2</sup> O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CIRCUNSCRITAS 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 48.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuicio sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.  
Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	301	1302	0	LIMÓN SIN SEMILLA	LIMÓN SIN SEMILLA (PERO) GUARDERÍA A GRANEL, PÉSO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO, CÁSCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, COLOR FRESCO Y SUAVE. LA PULPA ESTÁ FORMADA POR SAPOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ÁCIDO 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 PUTRIDIFICACIÓN, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y COLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD. ASÍ COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMÓN PERA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO CAGON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7 PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.6 PORCEN Y ACIDEZ DE 7 PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA OSA. 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 EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 32.00
480	301	1803	0	MANZANA STARKING	MANZANA STARKING GUARDERÍA A GRANEL, PÉSO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTÓN MOLDADA Y CAJA CARTON CON TAPA. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBELICADO POR LOS DOS EXTREMOS. EL FRUTO ES CARNOSO TAXONOMICAMENTE ES SINARCIPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIÁMETRO, SU CÁSCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL. EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENVUELVA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE. CEPARAGAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTÁ MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA OSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIADADES ROJAS, CÁSCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 70 PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIADADES MIXTAS, CÁSCARA COMO MINIMO DE UN 50 PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIADADES AMARILLAS, CÁSCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 70 PORCEN DE SU SUPERFICIE. 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 70.00
480	301	1901	0	MELON CHINO	MELON CHINO GUARDERÍA A GRANEL, PÉSO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO SINARCIPICO Y CARNOSO DE TIPO REPONDE, DE FORMA ESFERICA LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO 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 SARCIDA. SU CÁSCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMAN 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 45.00
480	301	1500	0	MAMEY	MAMEY GUARDERÍA EN REGIONES DONDE HAYA DISPONIBILIDAD Y SEA DE BAJA COSTO A GRANEL, PÉSO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. EL FRUTO ES UNA DRUPEA DE FORMA OVOIDE. LA CÁSCARA COLOR CAFE ROJIZA, DELGADA PERO DURA, OPACA, RUGOSA. LA PULPA ROJIZA CON TINTO CAFE, BLANDA PERO COMPACTA, BRILLANTE, DULCE AROMATICA CON POCAS BLANCAS DE CONTENIDO PECTINICO 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. 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 75.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuicio sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	301	1501	0	MANDARINA REYNA	MANDARINA REYNA GUARDERIA A GRANEL, PEGO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. TEC UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SU GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 8 A 12 CM. SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO, LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI, LOS GAJOS ESTAN ABIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DECARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA, COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	K	1000g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 40.00
480	301	1702	0	MANGO MANILA	MANGO MANILA GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANEL, PEGO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA, SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CERTO CONTENIDO DE CERAS, EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS Y/O OSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANCA, AMARILLO, JUGOSA DULCE CON ACIDIA Y GUSTO SUO GENERO DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE DE CONSIDERE, CADA FRUTA TIENE UN OJO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS, SEGUN LA VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DECARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR REDONDEADO CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, GABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA 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 Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO, SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, DEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.	K	1000g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 42.00
480	301	2000	0	NARANJA PARA JUGO	NARANJA PARA JUGO GUARDERIA A GRANEL, PEGO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HEREDARIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS, UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSSE GRANJULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA REGULARES Y UNA GASA INTERNA DE LA CASCARA, (MODO CARPIO) QUE ES BLANCA Y ELANCA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO, LOS REDONDO TONICOS SERAN ESTABLECIDO A LA TOLERANCIA DE LA DASH Y LA OSA PARA SU EMPLEO, DEBE ESTAR BIEN DECARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO, TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ, 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 33.00
480	302	2800	0	NOPAL	NOPAL 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 AGUIRRA EL PROVEEDOR DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS, ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 6 METROS DE ALTURA, EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS, CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PINA, (O LADONDO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAJETA, 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).	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 40.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuicio sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requiriente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	302	2901	0	PAPA AMARILLA	<p>PAPA AMARILLA GUARDERIA A GRAVEL, 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 COCTO LO AGUIRRA EL PROVEEDOR EN UNA SOLANERA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION PECULENTA, TIENE CASCARA DEJADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO SUAVO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD, BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALBUMIN. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DECARRILLADAS, SANAS, FRECCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUGENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O SUERCIÓN Y OTROS DEFECTOS, EL TAMAÑO DE LAS PAPA DE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO EQUATORIAL, DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETORNOS, DE 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 53.00
480	301	2101	0	PAPAYA AMARILLA	<p>PAPAYA AMARILLA GUARDERIA A GRAVEL, 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 CUCURBITACEAS, 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 OCAISIONES AMARILLO ROGADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OJORCA Y MUY GORDA, LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABELEDOS, 4 TORONJONES, LA SARA Y LA ISA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DECARRILLADA, SANA, FRECCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUGENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, CON FORMA, SABOR Y COLOR 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 43.00
480	302	3000	0	PEPINO	<p>PEPINO GUARDERIA A GRAVEL, 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 COCTO LO AGUIRRA EL PROVEEDOR, EL FRUTO ES UNA PEPOIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 90 G A 250 G, SU CASCARA ES VERDE OSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA, ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY REGULAR PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DECARRILLADO, SANO, FRECCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUGENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 28.00
480	301	2202	0	PERA MANTEQUILLA	<p>PERA MANTEQUILLA GUARDERIA A GRAVEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA, EL FRUTO ES CARINOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE, SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, ORO O ROJO, LIGERAMENTE ARASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS, LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOR PECTINA QUE LA MANZANA, EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DECARRILLADO, SANO, FRECCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUGENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 85.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron precedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

430	606	600	0	PEREJIL	PEREJIL HOSPITALITO Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; LIMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL, SON EL APIOL, EL GLOUCODIO APIINA Y EL PINENO, POR SUS ACEITES ESENCIALES DE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DURETICAS, VASCULOTACTICAS Y ANTIEMBRAGOSAS, NO DEBE TENER CONTAMINANTE, VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRECCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EVENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANEJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 21.00
480	302	3100	0	PIMIENTO MORRON FRESCO	PIMIENTO MORRON GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BICOLORABLE, PERFORADO O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BICOLORABLE EL COCTO LO AQUIRA EL PROVEEDOR, EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PEDICULO, APROXIMADAMENTE DE 3 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO, EN SU DIAMETRO MAYOR EL ESPESOR ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE, AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO, EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS REDONDAS, ADAPLACAS Y CRODLAREO DE COLOR VERDE PALIDO Y AMARILLO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AGENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTISEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 90.00
480	301	2400	0	PIÑA	PIÑA GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE, FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO-ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUSCOA Y AGRIOLUCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CONTENIDO DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSO Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION, LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AGENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑO CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTISEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 43.00
480	301	2505	0	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMO 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 16 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE NOTAS CAPE OSCURO O NEGRO QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANCA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS DEGUNDOS ALIMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFERENCIA POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AGENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑO CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTISEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 28.00
480	301	2300	0	PERON	PERON GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMO Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA, ED DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y O LISA, LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIOLUCE, SU OLOR ES CLAVE Y FRESCO, PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AGENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTISEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 70.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuicio sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.  
Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	302	3200	0	PORO	<p>PORO GUARDERIA EXTREMAR OU HIGIENIZACION A GRANEL, POR POCO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PRODUCTO EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS ULIACEAS, POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 50 A 80 CM. LAS HOJAS PLANAS, LARGAS ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBRELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONDUJEN TANTO HOJAS COMO BULBO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 35.00
480	301	2600	0	SANDIA	<p>SANDIA GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE, ES EL FRUTO SIN CARPIO Y CARNOSO, PERONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN CON BLANCAZCO 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 RAGADURAS EXTENDIDAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y COLOR 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 21.00
480	302	3600	0	TOMATE VERDE	<p>TOMATE VERDE GUARDERIA EXTREMAR OU HIGIENIZACION A GRANEL, POR POCO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON 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 EQUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPO CELULOSICO 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 OUVENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CERTO TINTO MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS CEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEVIGADAS, ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RAGADURAS EXTENDIDAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, RAGADURAS, RAGADURAS O CORTADOS SUPERFICIALES Y DE Poca EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCURAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO, DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ADECUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑO 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 41.00
480	301	2700	0	TEJOCOTE	<p>TEJOCOTE GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE, ES UN FRUTO OLIVETRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINO, SU FRUTO ES UNA ESPECIE DE BAYA LLAMADA POMO CUYA PARTE COMESTIBLE ESTA CONSTITUIDA POR EL CALIZ, ES SEMEJANTE A UNA PEQUEÑA MANZANA, DE COLOR AMARILLO REDONDO, LA PULPA ES VACIA, AMARILLA, DE SABOR AZUCARADO, AGULADA, LIGERAMENTE AMARGA Y MUY AROMATICA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RAGADURAS EXTENDIDAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. PRESENTAR FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD, A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 20.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuicio sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.  
Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, sub numeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

480	301	2800	9	TORONJA	<p>TORONJA GUARDERIA A GRANEL, POCO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 4 A 10 CM DE DIAMETRO. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR REGULAR. LA CARPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE EDIFICIURAS TRABECULARES, DE FIBRA DETARIA, RICA EN HEMICELULOZA. LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS, A LA BERGAMINA CENTRAL Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUEO MEMBRANOSO DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO. EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUDIFORMES MUY JUGOSOS. PROPORCION DE SU PESO, DE COLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME. 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. DEBE 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 36.00
480	301	2900	0	TUNJA	<p>TUNJA GUARDERIA A GRANEL, POCO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA DUCIAL, CON DIAMETRO DE 5 A 6 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS, EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA. LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y BLENOS DE UNO O DOS CLAVES. OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME. 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 OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, EXENTAS DE AHILATES (ESPINAS GRANDES), EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS QUE DEBE SER TOTALMENTE NO MENOR DE 11 PORCIENTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 34.00
480	302	3700	0	VERDOLAGAS	<p>VERDOLAGA HOCPITAL, EXTREMAR O HIGIENIZACIONA GRANEL, POR POCO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO AGUIMPA EL PROVEEDOR. PRESENTACION (PORTULACARAS), SEMEJA, DE TALLOS CARNOSOS Y HOJAS GRUESAS, DE COLOR VERDE LIGERAMENTE OBOCUDO EN ALGUNAS VARIEDADES, EN OTRAS, LAS NERVIADURAS SON ROLIZAS. VERDOLAGA DORADA: EL LIMBO ES CARNOSO Y LIGERAMENTE JUGOSO, LAS NERVIADURAS TIENEN ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO, ES DE GUSTO LIGERAMENTE ACIDO. LOS TALLOS Y HOJAS SON COMILES, PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. 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.</p>	K	1000g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 35.00
480	302	3900	0	ZANAHORIA	<p>ZANAHORIA GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLAS 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 UNELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 3 A 11 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 RADILLAS SECUNARIAS 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.</p>	K	1000 g	REGIONAL	MEXICANO	\$ 31.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

PARTIDA 29. ABARROTES GUARDERIA 001											
No.	GPO	GEN	ESP	DIF	NOMBRE	PRESENTACION	UNIDAD	PRESENTACION	MARCA	PAIS ORIGEN	PRECIO UNITARIO
1	480	702	102	102	ACEITE DE CARTAMO	Envase de 900 ml a 3 700 ml de plastico que no altere las propiedades fisicas y quimicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	L	900 ml	KARTAMOUS	MEXICANO	\$ 105.00
2	480	702	106	0	ACEITE PURO DE CANOLA 1000 ML	<p>ACEITE PURO DE CANOLA. GUARDERIA DE DEBE ALTERNAR CON OTROS ACEITES. ENVASE DE 1000 ML. DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN ACEITE EXTRAIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DE COLZA BRASSICA NAPUS PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS QUE HAY DE CULTIVO EN EL MUNDO. SE DERIVA DE LA HIBRIDACION NATURAL DE LA COL (BRASSICA OLERACEA L.) Y EL NABO SILVESTRE (BRASSICA CAMPESTRIS L.) ORIGINALMENTE ERA UNA PLANTA DE USO EXCLUSIVAMENTE FORRAJERO. EN LOS AÑOS 80 EN CHINA LA COLZA FORRAJERA FUE TRANSFORMADA EN COLZA OLEAGINOSA. PLANTA QUE SE ADAPTA A CLIMAS templados y frios, soporta temperaturas bajo cero grados en etapa de crecimiento. COMPARACION CON EL MAIZ, REQUIERE BAJAS CANTIDADES DE AGUA, PARA OBTENER RENDIMIENTOS DE GRANO ACERTABLES, EL CULTIVO DE CANOLA REQUIERE SOLO DE 500 A 600 MILIMETROS DURANTE SU CICLO DE CRECIMIENTO DE LA CUAL SE DERIVA LA "CANOLA" NOMBRE PROVENIENTE DE CANADIAN OIL LOW ACID, INDUSTRIA QUE DESARROLLA METODOS PARA EL FITOMEJORAMIENTO DE LA SEMILLA DE LA COLZA SEPARANDO LAS SUSTANCIAS TONICAS DE ACIDO ERUJICO Y GLUCOSINOLATOS PARA HACER UNA VARIEDAD DIFERENTE A LA COLZA (LA CANOLA) Y CREAR UN PRODUCTO DE ACEITE PARA CONSUMO HUMANO. PARA EL "ACEITE DE COLZA REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUJICO" EXISTEN REGULACIONES EN CUANTO A LA TOXICOLOGIA, MICROBIOLOGIA Y POTENCIAL ALERGENICO. CUYA PROCEDENCIA ES DE LA COLZA DE LA ESPECIE BRASSICA NAPUS REPORTADO POR LA NMX-F-475-00F-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES. LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EFSA (SIGLA INGLESA) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA DANADENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUJICO PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA, POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA. EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES FISIQUIMICAS, MUESTREO Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA NMX-F-475-00F-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES.</p> <p>ACEITE DE OLIVA. GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL, EN ENVASES Y BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML. DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLIVA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III. ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLA (DE PRIMERA) CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.03PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPREGADA EN ACIDO OLEICO 0.33PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 0PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGEN/KG, JABON MAX 0.03PORCEN MAX, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG, ANTIMONIOS Y SINERGIOS Tocoferoles MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PORFOL MAX 0.1PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DOCEILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPORFONICO Y SUS ESTERES MAX 0.1PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.1PORCEN, BUTIL HIDROXTOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO OTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.03PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ACORIBILO MAX 0.03PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VIDIOSA, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS - CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ACITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION, DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENFRIAMIENTO.</p>	L	1000 ml	CANA OIL/946 ML	MEXICANO	\$ 202.00
3	480	702	106	0	ACEITE DE OLIVA 1000 ML	<p>ACEITE DE OLIVA. GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL, EN ENVASES Y BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML. DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLIVA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III. ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLA (DE PRIMERA) CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.03PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPREGADA EN ACIDO OLEICO 0.33PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 0PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGEN/KG, JABON MAX 0.03PORCEN MAX, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG, ANTIMONIOS Y SINERGIOS Tocoferoles MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PORFOL MAX 0.1PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DOCEILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPORFONICO Y SUS ESTERES MAX 0.1PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.1PORCEN, BUTIL HIDROXTOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO OTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.03PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ACORIBILO MAX 0.03PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VIDIOSA, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS - CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ACITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION, DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENFRIAMIENTO.</p>	K	1000ml	D'ARTANA	MEXICANO	\$ 95.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requerente, técnica y/o contratante. Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

4	480	501	301	D	ALUBIA (1000 G)	<p>ALUBIA: GUARBERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA O 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, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE 3 A 1.5 CM DE DIAMETRO, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILLO AL GUAL, QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU CONSERVACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS: HUMEDAD MAXIMA 13 PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO 3 HORAS PARA EL GRANO ENTERO, TIEMPO DE COCCION TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 30 PORCEN TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15 PORCEN, FRIJOLE MEZCLADO 15 PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL GRANO ENTERO, TIEMPO DE ALMACENAMIENTO DESEMILLAS DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE, NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 °C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENCOCCIDO (VIEJO, REGUDO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRACTICAMENTE LA CANTIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRECUENCIA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 30 PORCEN DE LA ALUBIA.</p>	K	1000 g	VERDE VALLE/ TRADICIONAL DE LA REGION	MEXICANO	\$ 90.00
5	483	402	100	E	ARROZ INTEGRAL 1000 G	<p>ARROZ INTEGRAL EN BOLSA DE POLIETILENO 1000 G + 100 G ES EL GRANO MADURO, GRANDE Y LIMPIO DE CRISA NATIVA, ENVUELTO CON UNA PELICULA CONSTITUIDA POR 2 CASCARAS DURAS UNIDAS POR LOS BORDES, SALVADO, GEMEN Y CUTICULA O CAPA ALBERONICA DEL GRANO, DE COLOR CAFE BARDO, DE 4 A 7 MM DE LARGO POR 3 MM DE ANCHO, CON EXTREMOS ALARGADOS. ESPECIFICACIONES: HUMEDAD MAXIMA 13 PORCEN, OLOR CARACTERISTICO DEL GRANO DE ARROZ, LIBRE DE OLORES A FERMENTACION PUTREFACCION O FLAGELACION, COLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, CONTIENE FITATO DEBE ESTAR LIBRE DE PLASAS, DE OLOR A ENFANCAMIENTO O A CUALQUIER OTRO OLOR QUE ESTE EN EL PUNTO DE VENTA COMERCIAL, AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y PERJUDICIALES, DAÑADOS DE ARROZ ROJO Y PORCEN DE ARROZ DE CLASES CONTRATANTES DE LAS PERMITIDAS POR LA SCA.</p>	K	1000 g	LA VILLITA	MEXICANO	\$ 66.00
6	482	106	102	D	ATUN EN AGUA, LATA 140 G	<p>ATUN EN AGUA GUARBERIA, LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HIGALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARROS DE PLASTICO, QUE CADA LATA LUEBRE EN QUANTA CON LATA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTIENE SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN MILIGRAMOS, CONSERVASE EL PRODUCTO EN UN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA, (FAO), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN ARREGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPLETO DE TROZOS DE TEBIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGRADO O SAQUADO DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIONADO, EMPACADO 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 PUEDAN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOVOCOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA CONSERVACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM, CARACTERISTICAS SENSORIALES: COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL MASCAR, TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN EN LATA NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DEGENERAR REACCIONES ALERGIICAS 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 1.5 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70 PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM DON MICOPILOS AEROBICOS 6.6 X 10(5) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFLOS 1.7 X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROCOCOS PATOGENOS 3 UNID/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO CODICO EN 10 G/AG EXPRESADO COMO PODE DE CODIO MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL, EL SECADO DEBE ESTAR LIBRE DE RIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE GANFRE, AGALLAS, VIDUERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL, ESTARA CORTADO EN SECCIONES 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 BORDES DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA, LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS CUETOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 15 PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30 PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA, LOS ESPERANTES 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 CASH NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS, SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MASCAR O LLEVA SIN ELLAS, SE AUMENTA DE PESO Y CRUSTACEOS, SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO, ES MIGRATORIO Y DE NAZO 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 150 CM.</p>	K	130g - 140 g	MAZATUN/TUNY	MEXICANO	\$ 38.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
**DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT**  
**JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS**  
**COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO**  
**050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI**  
**D5M0209**

7	430	403	200	1	AVENA LAMINADA HOJUELAS 400 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 400 G+ 50 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 GABOR Y COLOR 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 DOMINIO 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.	K	400gr	AVENA 1/ TRADICIONAL DE LA REGION	MEXICANO	\$ 38.00
8	430	302	1003	6	CHAMPIÑÓN ENVASADO ENTERO 800 G	CHAMPIÑÓN ENVASADO, GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO DE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO ENTERO EN LATA DE 800 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS BUNICetos, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMETICUS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMYCETOS SON COMESTIBLES. SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNGULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO. ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. AUNADO CON ODIOS OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVADOS EN RECIPIENTES CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISIQUO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SÓLIDOS: 1. A 2.5 PORCEN PH A A 6. CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN. MASA DRENADA 60PORCEN. EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES: COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y GABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y GABORES EXTRAÑOS. CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENDIDAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU PRESURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA, EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMÁS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMINIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANTIARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	K	800g	MONTE BLANCO REBANADO. 800 GR.	MEXICANO	\$ 90.00
9	430	302	1203	2	CHICHARO PROCESADO 420 G	CHICHARO PROCESADO ENVASADO, GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHICHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. ENLATOS DE 500 G + 20 G. LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVADOS ELABORADOS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS. SACADOS DE LA VANA AUN NO MADURADOS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISIQUO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.5PORCEN. CALORIO DE 0 A 6PORCEN PH DE 5 A 6.5. 12PORCEN MAXIMO DE SÓLIDOS SOLUBLES. 60PORCEN DE MASA DRENADA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES: COLOR VERDE CARACTERISTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS. LIBRE DE OLORES Y GABORES EXTRAÑOS. CONSISTENCIA FIENNA Y FIRME. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMINIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANTIARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	K	420g	LA COSTEÑA	MEXICANO	\$ 28.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuizar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas referente, técnica y/o contratante. Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

10	480	704	321	C	CREMA DE CACAHUATE 450 G	CREMA DE CACAHUATE SE DEBE MOSTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 450 G ± 20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZÚCAR (NO DEBE CONTENER VARIEDES ALTA FRUTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DECOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASOS Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRECCURA CAVOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN CLAVEMENTE EN LA MEZCLA LOGRANDO DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE PUREZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, DE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS GENERALES DE ACUERDO A LA NAFR-SS31-1-1997 CACAHUATE, OTROS NÚMEROS, GRANOS Y SUS PRODUCTOS, DETERMINACION DE AFLATOXINAS, EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE DAJADA PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE - GARAPIKADO, SEGUNDA - ENCHILADO O JAPONES, TERCERA - FRITO O ENCHILADO, CUARTA - FRITO O SALADO Y QUINTA - NAYAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD 3PORCEN COMO LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS DE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCAGUA.	K	450g	DE MI PUEBLO/MEMBER'S MARK/GREAT VALUE	MEXICANO	\$ 145.00
11	480	401	400	E	DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	DULCE DE AMARANTO INDIVIDUAL POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPER, CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR, SU TEXTURA DEBE SER FRMVE PERO NO DURA, EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION, SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO	K	30g	ALEGRIA	MEXICANO	\$ 19.00
12	480	501	200	D	FRIJOL BAYO (1000 G)	FRIJOL BAYO 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, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERIARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BRUNO Y SU HILO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA, EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLE BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JARDON, BAYO MEDIANO, BAYO MENDIJO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALTA, BAYO PARRALESCO Y BAYO PERUTA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO, 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 14PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 3PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 3PORCEN, FRIJOLE MEZCLADO 3PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 3PORCEN DEL FRIJOL LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR EN EL EMPAQUE EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE, NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25°C NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN, EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, REBECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRECCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 3PORCEN DEL FRIJOL.	K	1000 g	CALIDAD BUENO/ TRADICIONAL DE LA REGION	MEXICANO	\$ 78.00
13	480	501	600	D	FRIJOL NEGRO (1000 G)	FRIJOL NEGRO 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 PERIARPIO 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 COCCION LA SEMILLA ES MAS REDONDA, EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLE NEGRO, 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 14PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 3PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 3PORCEN, FRIJOLE MEZCLADO 3PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 3PORCEN DEL FRIJOL LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJESTABLES, CUANDO SEAN EMPACADOS 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, REBECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRECCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 3PORCEN DEL FRIJOL.	K	1000 g	VERDE VALLE/ TRADICIONAL DE LA REGION	MEXICANO	\$ 72.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requiriente, técnica y/o contratante. Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
 ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
 DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
 COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
 050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
 D5M0209

14	430	502	100	0	GARBANZO (500 G)	<p>GARBANZO GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS, FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS, DE FORMA REDONDEADA, CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OCREO, DE 1 CM DE DIAMETRO, SU SUPERFICIE ES RUGOSA, POCO BRILLANTE, CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHITO EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA VAO GRANDE Y BLANCA, DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11 PORCEN LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRE DE MOHO Y OLORES OBJETIVOS, 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.</p>	K	500 gr	VERDE VALLE/ TRADICIONAL DE LA REGION	MEXICANO	\$ 55.00
15	430	503	100	0	HABA SECA (500 G)	<p>HABA SECA GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 + 50 G, LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS, EL PERICARPIO ES LIGO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRONJADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.3 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHURA LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRE DE MOHO Y OLORES OBJETIVOS, 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.</p>	K	500g	VERDE VALLE/ TRADICIONAL DE LA REGION	MEXICANO	\$ 73.00
16	430	406	1100	0	HARINA DE TRIGO 1000 G	<p>HARINA DE TRIGO GUARDERIA EN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G, PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLINERIA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE L. Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, DONDE ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL TEQUENOS Y DE LA COYA ALEURONICA DEL GERMEK, TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 10 PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA COA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTINOCHORRADO, SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD (GRADO I, HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION GRADO II, HARINA DE TRIGO PARA BALLETA, GRADO III, HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR, GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO, ESPESIFICACIONES FIGUAC, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, HUMEDAD MAXIMA: PROTEINAS N X 0.71 MINIMO PARA EL GRADO I 9.5 PORCEN Y 9 PORCEN PARA GRADO II Y III; FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4 PORCEN, GRADO II 0.5 PORCEN Y GRADO III 0.3 PORCEN; CENIZA MAXIMA PARA GRADO I 0.8 PORCEN, PARA GRADO II 1.0 PORCEN Y GRADO III 1.2 PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31 PORCEN, GRADO II Y III 25 PORCEN, PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON VITAMINA B1, NIACINA Y REDFLAVINA DEL HIERRO, VITAMINA B2 Y CALCIO, NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD, CARACTERISTICAS SENSORIALES: OLORES Y SABOR A OREMA, OLORES Y SABOR FARINACEO, CARACTERISTICO SIN RANCOR, TEXTURA SUAVE AL TACTO, ESTE PRODUCTO REQUIERE COMENTARIO PARA SU CUALQUIERA HARINA DE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZA, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TEXTURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION, LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85 PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OSCURO (POR LO QUE EL PIMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80 PORCEN (DE USO COMUN) DE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA, HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75 PORCEN, DEBIENDO VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO, COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENHUEBIMIENTOS, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCOR, 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, NUMERO O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL, CUANDO DE ADICION BROMATO DE POTASIO O DE ADICION CARBONATO DE SODIO PARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.</p>	K	1000 g	DEL VALLE	MEXICANO	\$ 45.00
17	480	302	2453	0	JITOMATE PROCESADO PURE 200 G	<p>JITOMATE PROCESADO EN PURE GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRICK DE 200 G + 20 G ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE Lycopodium ESCULENTUM MML MADURO, LAVADOS, MOLIDOS, TAMBAZO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 50 PORCEN, HASTA 10 PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLA, PIMENTOS Y APDO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO) Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH: BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO; DESPUES DE SER ENVASADO, DE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION, DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD, CARACTERISTICAS SENSORIALES: OLORES, RANCOR, TEXTURA HOMOGENA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE, NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATE DE CUALQUIER TAMAÑO, COAGULACIONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O SEMILLAS DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR), ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA OMITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN ANOMALIAS EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE, DE BEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLAS Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS DUREOS Y SABORES EXTRAÑOS, VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA, EN EL CASO DE TETRABRICK, SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.</p>	K	200 g	DEL FUERTE	MEXICANO	\$ 29.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.  
 Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

18	480	504	100	1	LENTEJA (1000 G)	LENTEJA GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, DE LA REGION ARIANANA DE DIAMETRO DE HASTA 25.01 CM. SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDEOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO. PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDES O CHICAS LAS CUALES ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS. PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRE DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVAGADAS 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.	K	1000 gr	CALIDAD BUENO/ TRADICIONAL DE LA REGION	MEXICANO	\$ 78.00
19	480	703	100	D	MAYONESA 390 G	MAYONESA HORTALES Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO CON CAPACIDADES DE 390 G + 30 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION OBTENIDA ELABORADO CON UN MINIMO DE 90PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE UN MINIMO DE 3PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUO DIFERENTES FORMAS, VINAGRE ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS. EXCEPTO ACIFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: EXTRACTO ETHEREO: 1 EN 100; MIN 5PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.22 A 0.30PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX ADITIVOS PERMITIDOS ETILENODIACETILSULFATO (SDTA) 75 PPM MAX, CINETEARINA 2.15PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.6PORCEN, EDULCORANTE SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE LIQUIDO A MIEL DE ABEA, MENDILOCOS AEROSOLIOS MAX 3000 UFC/G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELEA EN 250 NEGATIVA, E. COLI EN 10 NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 10 NEGATIVA, CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LISERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICAS, ORE DE GRUAMO Y MATERIAS EXTRAÑAS: COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS Y SIN FAVOROZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETA CON NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION, ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.	K	390 gr	McCORMICK	MEXICANO	\$ 85.00
20	480	406	1800	1	PAN MOLIDO 210 G	PAN MOLIDO GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO CON GRAMALES DE 210 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN RESPECTO A LA INFORMACION VIGENTE PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, CUENTA TOTAL BACTERIANA (1000 UFC/G) MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS 20 UFC/G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES: TEXTURA SOLO GRANULAR O BCO, COLOR ORENA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE CALID 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, OLORES O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO, SU VIDA MEDIA ES DE 100 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y OSCURO, DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	K	210g	BIMBO	MEXICANO	\$ 35.00
21	480	426	2809	D	PASTAS PARA SOPA LARGAS INTEGRAL (ESPAGUETI) (200 G)	EMPAQUETADO Y ETIQUETADO EN BOLSA DE CLOFAN DE 200G DE TIPO CODITO, FIBRO, MONITO, MACARRON Y ESPAGUETI, DON CALIDAD VIGENTE	K	1000 g	LA MODERNA	MEXICANO	\$ 29.00
22	480	602	250	D	SAL REFINADA YODADA (1000 G)	SAL REFINADA YODADA GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO GALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G INDIVIDUAL EN CUERRE DE 10. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, REPRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO CRYSTALINO (MOLDS), INODOROS, SOLUBLE EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y EN CONTRARTE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS: HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.26 G-100 G, CLORURO DE SODIO 95.50 G-102 G MINIMO, DULFATOS COMO ION DCL 0.025/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION DMS 0.0100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.225/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG, SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE DULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 3PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODADA SE OBTIENE DE ANARDELE YODATO DE POTASIO Y SUO ALMINATO DE OROBIO OMO. ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOO EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPO EXTRAÑOS	K	1000 g	PEGASO/CISNE	MEXICANO	\$ 25.00

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

**No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00**

**REGISTRO SAI  
D5M0209**

23	450	30%	3004	0	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	UVA PROCESADA DESHIDRATADA. GUARDERIA PARA GUARDERIAS SÓLO DE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACIÓN POR SU ALTO COSTO. A GRAN EL, PERO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIÉTFILO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. SE OBTIENE DE LA SECCION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSIÓN DE LAS FASAS DE CORINTO), LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICÉLOS (EXCEPTO EL TIPO MALAGA), EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS Y CON SEMILLAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE POLVO Y PLAGAS, SIN APARIENCIA BLANQUECINA O CON INDICIOS DE MOHO, TENER FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERÍSTICO, 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 EL PESO NETO DE ENTREGA Y UNIFORMIDAD EN EL TAMAÑO. EL COLOR SERA DE ACUERDO A SU VARIEDAD. LA DESHIDRATACION A QUE SON SOMETIDAS LAS UVAS, LLEVA AL FRUTO HACIA UN CONTENIDO DE AGUA MUY BAJO Y A UN PH BAJO, PARA EVITAR LA DECOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL, EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	K	1000 g	VERDE VALLE/ TRADICIONAL DE LA REGION	MEXICANO	\$ 178.00
----	-----	-----	------	---	----------------------------	---	---	--------	---	----------	--------------

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (**pesos mexicanos**) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la **ADQUISICIÓN DE VÍVERES (GUARDERIA, PARTIDAS: 19 y 29)**, por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

**TERCERA. ANTICIPO.**

Para el presente contrato **"EL INSTITUTO"** no otorgará anticipo a **"EL PROVEEDOR"**

**CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.**

**"EL INSTITUTO"** efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido, conforme a los bienes efectivamente entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato.

**"El INSTITUTO"** realizará el pago en un plazo máximo de a los 8 (ocho) días naturales tratándose de alimentos perecederos; en el caso de abarrotes, el pago se realizará a los 17 (diecisiete) días hábiles, contados a partir del envío y verificación del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a través de la Plataforma; y con la aceptación del Administrador del presente contrato, previa entrega de los bienes.

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 contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.  
Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/J3J/ADQ/2026/



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

siguientes de su recepción, indicará a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"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 73 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada a través de la Plataforma.

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.

**"EL PROVEEDOR"** deberá expedir sus Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (CFDI), en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-A del CFF, así como las que emita el SAT a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45 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, alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, la validez de las mismas será determinada durante la carga y únicamente las facturas fiscalmente válidas serán procedentes para pago. **"EL PROVEEDOR"** deberá proporcionar a las áreas financieras una representación impresa de la misma que cumpla con las especificaciones normadas por el SAT, la representación impresa por sí misma no será sustento para pago si no se hace la carga del XML del cual se originó o si la misma no es una representación fiel del XML origen.

**"EL PROVEEDOR"** entregará junto con el CFDI, la documentación establecida en la Normatividad de la cuenta contable FINAT51221001 "Viveres", información que podrá ser consultada en la siguiente liga de la página oficial del Instituto Mexicano del Seguro Social <https://pispdigital.imss.gob.mx/piref/>, en su apartado "Proveedores del IMSS", seleccionado las opciones "Pago" y posteriormente "Pago a Proveedores", específicamente en la sección información de interés "Normatividad de las Cuentas Contables Anexo 2": [http://172.24.81.105/Anexo2/consulta\\_de\\_anexo\\_3list.php?order=PREI&ordertype=ASC](http://172.24.81.105/Anexo2/consulta_de_anexo_3list.php?order=PREI&ordertype=ASC) o podrá ser consultada internamente el IMSS mediante la página [http://172.24.81.43/anexo2adm/Consulta\\_de\\_Anexo\\_3list.php](http://172.24.81.43/anexo2adm/Consulta_de_Anexo_3list.php).

**"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.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

“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”.

El pago de los bienes entregados quedará condicionado al pago que “EL PROVEEDOR” deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 73, párrafo tercero, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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

La entrega de los bienes será conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por “EL INSTITUTO” en las Unidades Médicas Hospitalarias, conforme a los horarios establecidos y dentro del plazo establecido en el Calendario de entregas establecidas en el anexo .

La entrega de los bienes se realizará en los domicilios señalados en el **anexo 4 (cuatro)**, y en las fechas establecidas en el mismo.

Con fundamento en el artículo 67 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, con la notificación del fallo las obligaciones derivadas de este, serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de “LAS PARTES” de firmarlo en los términos señalados en el fallo y la fecha indicada.

#### SEXTA. VIGENCIA.

“LAS PARTES” convienen en que la vigencia del presente contrato será del **14 de enero de 2026** al **31 de mayo de 2026**.

#### SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

“LAS PARTES” están de acuerdo que “EL INSTITUTO” por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o en la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo 74 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. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

“EL INSTITUTO”, podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad de bienes, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de “EL PROVEEDOR”.

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron precedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.

Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

De presentarse caso fortuito o 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 dos 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 entrega de los bienes materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** presente una garantía por la calidad de los bienes contratados.

#### **NOVENA. GARANTÍA(S).**

#### **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

Conforme a los artículos 69, fracción II, 70, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 85, fracción III, y 103 de su Reglamento **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía **indivisible** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor de **"EL INSTITUTO"**, por un importe equivalente al **10%** del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

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 la Oficina de Contratos ubicada en calle Retorno No. 72, colonia Obrera, Tepic, Nayarit, C.P. 63120.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

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.

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 diez 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.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el servidor público facultado por **"EL INSTITUTO"** procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía de cumplimiento de contrato, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR"**.

#### **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) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- e) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública 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.
- f) Mantener al corriente sus obligaciones fiscales durante la vigencia del presente contrato.
- g) Integrarse al Registro de Integridad de Proveedores del IMSS en un periodo no mayor a 30 días naturales posteriores a la formalización del contrato.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

#### DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO".

"EL INSTITUTO", se obliga a:

- a) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que "EL PROVEEDOR" lleve a cabo en los términos convenidos, el suministro de bienes objeto del contrato.
- b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
- c) Extender a "EL PROVEEDOR", por conducto del servidor público facultado, 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 Administradora del presente contrato al **Lic. Luis Gilberto Lopez Alvarez, Titular de la Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales con R.F.C.** [REDACTED] con base a oficio 19900110501100/654/2025 de fecha 04 de septiembre de 2025, signado por el Titular del órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Nayarit, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

Los bienes 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.

"EL INSTITUTO", a través del administrador del contrato, rechazará los bienes que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose "EL PROVEEDOR" en este supuesto, a entregarlos 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 bienes 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 de los bienes, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

#### DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

Para la adquisición de los bienes materia del presente contrato, no se aplicarán deductivas a "EL PROVEEDOR".

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.  
Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

#### DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

En caso que **"EL PROVEEDOR"** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la entrega de los bienes objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el Anexo No.3 (tres), parte integral del presente contrato, **"EL INSTITUTO"** por conducto del administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al 1%, diario sobre el valor total de lo incumplido, hasta por un máximo de 10 días naturales por cada día de atraso sin incluir el I.V.A., en cada uno de los supuestos siguientes:

- Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, se aplicará el equivalente al 0.125% (cero punto ciento veinticinco por ciento) por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 1% (uno por ciento) diario sobre el valor total de lo incumplido hasta por un máximo de 10 días naturales por cada día de atraso, sin incluir el IVA.
- Cuando transcurrido el horario estipulado no se hubiera cumplido con la reposición o se incurra en incumplimiento con dicha reposición de los bienes será hasta la 14:00 hrs, se aplicará el 1% (uno por ciento) diario, sobre el valor total de lo incumplido, hasta por un máximo de 10 días naturales por cada día de atraso sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.
- Cuando se presente una necesidad extraordinaria, las unidades podrán solicitar productos para dar solución a la urgencia, mismos que deberán ser entregados dentro de las 24 horas siguientes a la solicitud de la unidad mediante correo electrónico.

El Instituto de conformidad con el artículo 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y del 95 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, procederá a la aplicación de penas convencionales cuando, por causas imputables al proveedor, la entrega de los bienes se realice con atraso, considerando para esta determinación la fecha convenida o pactada contractualmente o pactada entre las partes, considerando lo siguiente:

El Instituto aplicará una pena convencional por cada día de atraso en la entrega de los bienes, por el equivalente al 1% sobre el valor total de lo incumplido, hasta un máximo diez días, sin incluir el IVA, y en cada uno de los supuestos siguientes:

- Cuando el proveedor no entregue los bienes que le hayan sido requeridos, dentro de los plazos señalados en el presente.
- Cuando el proveedor no realice la reparación de los equipos suministrados bajo el artículo 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público tercer párrafo, en los tiempos máximos de reparación los plazos establecidos.
- Cuando el proveedor no realice el canje de los equipos suministrados bajo el artículo 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público tercer párrafo, en los plazos establecidos.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

- Cuando se trate de bienes entregados y éstos no puedan funcionar o ser utilizados, por estar incompletos, la aplicación de la pena convencional corresponderá al total de la garantía de cumplimiento.

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 suministrados con atraso y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento que corresponda a la partida que se trate. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

Una vez alcanzado el límite señalado para la(s) pena(s) convencional(es), se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato, siendo proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

El Administrador determinará el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **5 (días)** posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

El pago de los bienes quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso; en el supuesto que el contrato sea rescindido en términos de lo previsto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA DE RESCISIÓN, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

El pago de la pena podrá efectuarse a través del esquema e5cinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA's), a favor de la Tesorería de la Federación, o la Entidad; o bien, a través de un comprobante de egreso (CFDI de Egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, en el momento en el que emita el comprobante de Ingreso (Factura o CFDI de Ingreso) por concepto de los bienes, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

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.

#### **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 adquisición de los bienes, materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.  
Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

#### DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

"EL PROVEEDOR" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **Anexo 4 (cuatro)** del presente contrato.

#### DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes, 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 (IVA), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

#### 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".

#### VIGÉSIMA. 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.

De presentarse alguna reclamación en contra de "EL INSTITUTO", por cualquiera de las causas antes mencionadas, "EL PROVEEDOR", se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de "EL INSTITUTO" de cualquier controversia, liberándola de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sacándola en paz y a salvo.

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.

#### 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 la Ley General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

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.

Asimismo **"EL PROVEEDOR"** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

#### **VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.**

**"EL INSTITUTO"** cuando concurran razones de interés general, de común acuerdo, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de suministrar los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a la **"EL INSTITUTO"**, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con 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 **"EL INSTITUTO"**.

Cuando **"EL INSTITUTO"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará al **"EL PROVEEDOR"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen que precise las razones o las causas justificadas que le dieron origen a la misma, una vez notificada la terminación anticipada, se extinguirá el contrato, lo que dará lugar a formalizar el finiquito entre las partes.

En el finiquito se harán constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto de los bienes recibidos hasta el momento de la terminación anticipada, además, en su caso, pactará en el mismo el reembolso al proveedor 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.

#### **VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.**

**"EL INSTITUTO"** podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en alguna de las siguientes causales:

- a) Contravenir los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato;



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

- b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;
- c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**;
- d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato;
- e) Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;
- f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;
- g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;
- h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
- i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;
- j) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;
- k) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
- l) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO"**;
- m) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL INSTITUTO"**, cuando sea extranjero, e
- n) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

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 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 10 (diez) 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.

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"** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se entregaran los bienes, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"EL INSTITUTO"** de que continúa vigente la necesidad de los bienes aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

**"EL INSTITUTO"** podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo 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 rescindir 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. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 74 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 facultada 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 73, 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"**.

#### **VIGÉSIMA CUARTA. 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 adquisición y suministro de los bienes, por lo que, deslinda 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 del objeto del presente contrato.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

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 los 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 QUINTA. DISCREPANCIAS.**

**"LAS PARTES"** convienen que, las estipulaciones que se establezcan en este contrato no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria a la licitación, y sus juntas de aclaraciones; en caso de discrepancia, prevalecerá lo estipulado en estas, conforme a lo previsto en el artículo 66, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

#### **VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.**

**"LAS PARTES"** acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 109, 111 y 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento.

#### **VIGÉSIMA SÉPTIMA. 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.

#### **VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.**

**"LAS PARTES"** se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes 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; a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

#### **VIGÉSIMA NOVENA. 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 con sede en la Ciudad Tepic, Nayarit, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT  
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

No. CONTRATO  
050GYR005N25125-004-00

REGISTRO SAI  
D5M0209

“LAS PARTES” manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en la ciudad de Tepic, Nayarit el día **14 de enero de 2026**.

POR:  
“EL INSTITUTO”

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ	TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT	[REDACTED]
LIC. LUIS GILBERTO LOPEZ ALVAREZ	TITULAR DE LA JEFATURA DE SALUD EN EL TRABAJO, PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES ADMINISTRADOR Y AREA REQUERENTE DEL CONTRATO	[REDACTED]

POR:  
“EL PROVEEDOR”

NOMBRE	R.F.C.
C. ROBERTO RIVERA MEZA	<u>RIMR6004115G7</u>

Se testa: R.F.C. por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 103 fracción III y 115 Párrafo I y IV y 139 Fracción I de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

La revisión jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación, procedimiento, términos y condiciones de contratación, ni del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinaron procedentes las áreas requirente, técnica y/o contratante.  
Los aspectos jurídicos del presente documento fueron sancionados por la persona titular de la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, último párrafo, del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, con base en la revisión realizada por el Departamento Consultivo, en términos del numeral 7.1.3, subnumeral 1, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos a solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia, se registró bajo el Número: OOAD/NAY/JSJ/ADQ/2026/ **10**

Cadena original:

[Redacted]

Firmante: LUIS GILBERTO LOPEZ ALVAREZ  
RFC: LOAL7008198J4

Número de Serie: [Redacted]  
Fecha de Firma: 12/01/2026 14:02

Certificado:

[Redacted]

Firma:

GR7NVkxwRCZvH0zTvFO2by2mzTeO/PX2CVBsysGEcCRNro/vKxKM+a7D0hqi7D/9aar4/Z2i5RzQzAsiuxi0P4TKmn9v/QG8TK068e7EkkQJ+LSRqIMGWYtXdfa5NEFG1n0eMVkMa6XVW7/Ry0wzIYEVKUY+/qT%WyBbXZyC7nV03E2doTKheIRh3dKrrY38MN/FVvY83p2wKw2t2fr1o6PD3WIMY6xByuDUV+7UDhzIbM1jopqebYw6d3nKk01m5w8bCTg40bkWEjFRLqFIfEXwucWAU3fVWJy5wBqnmNG2pLvX6+8CX44UqTmX8k4ej+Qhg4PqPdN8TA==

Firmante: JOSE DE JESUS CHAVEZ MARTINEZ  
RFC: [Redacted]

Número de Serie: [Redacted]  
Fecha de Firma: 13/01/2026 16:46

Certificado:

[Redacted]

Firma:

XijP7P00XpEu4uKU0s+B1roQachTuyrW7USWq4lq9MFBFqWIdo2Pw3DBZjVPLaeRoBynHGu4GDEeDLOmxI7XASn5bMfEwWwNc0koS08wrWPHSmaH7eahqKYU/jdzbb9xCYbp2eNCuDAMz4aPkDpdh58e/zaQ54bFxKm3eBwtXZ2bD3u+4/uet3f8NzXTx+vQmquYeZidXJqz/oCASoz9VPLB7Xmh/pQ3zIrdkqNwCHBQ8kHdZlm1oYnZ8I+I5k8Bcb0nIUnRkL7NFOg+Qp+7I1P3Ncq5qn25WzGRBRAs1005IxgqJ+h05NycbXqNv+lpY6RAUuKr9HRhrKguQ==

Firmante: ROBERTO RIVERA MEZA  
RFC: RIMR6004115G7

Número de Serie: [Redacted]  
Fecha de Firma: 14/01/2026 18:00

Certificado:

[Redacted]

Firma:

Se testa: Cadena original, Número de serie, Certificado y RFC por considerarse información confidencial de personas físicas y/o morales identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar la esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 103 fracción III y 115 Párrafo I y IV y 139 Fracción I de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

eh+SpTFlaeP5YRKR5WqeQUsqfG/Hj/vpXud+pgLz7INBbm5nBLbt iwFgBViDC6jZigA7QncdpFFzF9qoQmSUchhxUS1hQU1FaY1bJB1PVZy41me5gT927kImGXXAF+99aSuynj/4Q1/f6igNouVJwQHA8G7kMSB  
Vr9Fqcu+GavtLTkOKLtlQ19HeB42y2V15QLhnlvqiu8Ep1B7/b9+myIvblsqNmSrMWBnU6HBjXInQQwUYy2FcPBXA9pSdwzTBh9VQz9iHTmtd0WCoKZ9eR7wFoDi4E/Vwsxfxfw4Jc7ZbxEVZzrOJMnoc7ysuck  
ou55x9u4gARaajnFsmPykw==