IMSS	**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**	**No. CONTRATO 050GYR005N09126-001-00**

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES GUARDERÍA,** 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 Sobreyra 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.

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 115 Párrafo I y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

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 deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a **"EL PROVEEDOR"** para los efectos del presente contrato.

I.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 presente instrumento el **Lic. Luis Gilberto Lopez Alvarez, Titular de la Jefatura de Salud en 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/2026/247

Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales con R.F.C. [redacted] designado como Área Requirente para los efectos del presente contrato.

I.5 La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **Adjudicación Directa** de carácter **Nacional**, No. **AA-50-GYR-050GYR005-N-91-2026,** al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 5 fracción I, 35 fracción III, 36, 39 fracción I, 53, 55 primer párrafo, 58, 68, 69, 70, 71, 73, 75, 77, 78, 84, 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público así como 110 y 112 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 **0000265707-2026,** de fecha de elaboración **18 de junio de 2026,** 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 **N° 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 [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**

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 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

Se testa: R.F.C., 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 115 Párrafo I y 120 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/

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]

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 GUARDERÍA,** en los términos y condiciones establecidos en la **SOLICITUD DE COTIZACION**, este contrato y sus anexos, que forman parte integrante del mismo.

Anexo 1 (uno)	"Oficio de Designación de Administrador del contrato"
Anexo 2 (dos)	"Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"
Anexo 3 (tres)	"Requerimiento"
Anexo 4 (cuatro)	"Calendario de Entregas a Guarderia ordinaria 2026"
Anexo 5 (cinco)	"Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes"
Anexo 6 (seis)	"Formatos de Orden de compra"
Anexo 7 (siete)	"Formato para fianza de cumplimiento de contrato"
Anexo 8 (ocho)	"Cedula de Evaluación"

Se testa Domicilio, Teléfono, por considerarse información confidencial de personas físicas identificadas e identificables, cuya difusión puede afectar su esfera jurídica. Lo anterior, de conformidad con los artículos 115 Párrafo I y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

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 **$120,000.00 (Ciento veinte mil pesos 00/100 M.N.)** sin impuestos, y un monto máximo de **$300,000.00 (Trescientos mil 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 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.

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/

IMSS	**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL** **ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA** **DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT** **JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS** **COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**	**No. CONTRATO** **050GYR005N09126-001-00**

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

	GPO	GEN	ESP	DIF	NOMBRE	PRESENTACIÓN	UNIDAD	PRESENTACION	MARCA	PAIS DE ORIGEN	PRECIO
PARTIDA 1. FRUTAS Y VEGETALES											
1	480	302	202	0	**AGUACATE HASS**	AGUACATE HASS: GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS 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 COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO 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 PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE 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, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y Y OLOR CARACTERISTICOS SIN 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 A 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 LA 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 HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. 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	MEXICO	$ 95.00
2	480	302	100	0	**ACELGA**	ACELGA : GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO. DE 15 A 30 CM DE LARGO.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, METEREOLOGICO, 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 DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS 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	MEXICO	$ 30.00
3	480	802	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 ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$ 150.00

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/

4	480	302	300	0	**APIO**	APIO : GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE 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 PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO 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 DIURETICO LIGERO.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, METEREOLOGICO, 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 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS 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	MEXICO	$	30.00
5	480	302	400	0	**BETABEL**	BETABEL : 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 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 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR 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. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	25.00
6	480	302	500	0	**BROCOLI**	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 CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO. SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SAGH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18°C SE 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 PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, 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 GARANTICEN 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.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	45.00

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/

7	480	302	602	0	**CALABACITA ITALIANA**	CALABACITA ITALIANA : GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSEDEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00
8	480	302	802	0	**CAMOTE BLANCO**	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 CONSUME 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00
9	480	802	400	0	**CANELA EN RAJA 1000 G**	CANELA EN RAJA : GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS, QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	600.00

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/

10	480	301	100	0	**CAÑA**	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 AUSENTE 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00
11	480	302	901	0	**CEBOLLA BLANCA**	CEBOLLA BLANCA : GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	48.00
12	480	302	903	0	**CEBOLLA MORADA**	CEBOLLA MORADA : GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00

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/

13	480	805	100	0	**CILANTRO**	CILANTRO HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00
14	480	302	1801	0	**COLIFLOR FRESCA**	COLIFLOR FRESCA : 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. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL; SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, 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 PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA 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. EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 8PORCEN, VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5PORCEN. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10PORCEN. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10PORCEN. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	50.00
15	480	302	1701	0	**COL BLANCA**	COL BLANCA : 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. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	35.00

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/

16	480	302	1000	0	**CHAMPIÑON FRESCO**	CHAMPIÑON FRESCO : GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, 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 EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS 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 SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, 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 SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA. EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO 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 ADEMAS 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 ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO 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	MEXICO	$ 120.00

17	480	302	1102	0	**CHAYOTE SIN ESPINAS**	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 PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$ 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/

18	480	302	1201	0	**CHICHARO LIMPIO**	CHICHARO LIMPIO : GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS 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 PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO 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^2 DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM^2 DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM^2 DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA 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 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	MEXICO	$ 135.00
19	480	301	600	0	**DURAZNO**	DURAZNO : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA 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 SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANIADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANIADA BLANCA O ROJA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA.EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.	K	1000g	REGIONAL	MEXICO	$ 115.00
20	480	302	1900	0	**EJOTE**	EJOTE : 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. ÉS EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOCICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM^2. DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM^2 O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM^2 O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$ 65.00

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/

21	480	302	2001	0	**ELOTE FRESCO ENTERO**	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. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA 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 (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	30.00
22	480	302	2101	0	**ESPINACA FRESCA**	ESPINACA FRESCA : GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR 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 -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, 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, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION 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 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 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 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES 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. 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 DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	35.00

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/

23	480	301	1000	0	**GUAYABA**	GUAYABA : GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00
24	480	301	1100	0	**JICAMA**	JICAMA : GUARDERIA A GRANEL. 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 TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE 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 HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	35.00
25	480	302	2402	0	**JITOMATE GUAJE O GUAJILLO**	JITOMATE GUAJE O GUAJITO : GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA. LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM^2. DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM^2 O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM^2 O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	50.00

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/

26	480	301	1302	0	**LIMÓN SIN SEMILLA**	LIMON SIN SEMILLA (PERSA) : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.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 PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. 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	MEXICO	$ 35.00

27	480	301	1803	0	**MANZANA STARKING**	MANZANA STARKING : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO. TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA 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 ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA 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 SSA.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 OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN 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	MEXICO	$ 70.00

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/

28	480	301	1901	0	**MELON CHINO**	MELON CHINO : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	48.00
29	480	301	1500	0	**MAMEY**	MAMEY : GUARDERIA EN REGIONES DONDE HAYA DISPONIBILIDAD Y SEA DE BAJO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *EL FRUTO ES UNA DRUPA DE FORMA OVOIDE, LA CASCARA COLOR CAFE ROJIZA, DELGADA PERO DURA, OPACA, RUGOSA; LA PULPA ROJIZA CON TINTE CAFE, BLANDA PERO COMPACTA, BRILLANTE, DULCE Y AROMATICA CON FIBRAS BLANDAS 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	MEXICO	$	72.00
30	480	301	1601	0	**MANDARINA REYNA**	MANDARINA REYNA : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 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 CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.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. 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. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	K	1000g	REGIONAL	MEXICO	$	45.00
31	480	301	1702	0	**MANGO MANILA**	MANGO MANILA : GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, 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 CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR 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, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.	K	1000g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00

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/

32	480	301	2000	0	**NARANJA PARA JUGO**	NARANJA PARA JUGO : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, 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	MEXICO	$	35.00
33	480	302	2800	0	**NOPAL**	NOPAL : GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00

34	480	302	2901	0	**PAPA AMARILLA**	PAPA AMARILLA : GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA. CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	55.00

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/

35	480	301	2101	0	**PAPAYA AMARILLA**	PAPAYA AMARILLA : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	45.00
36	480	302	3000	0	**PEPINO**	PEPINO : 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 AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, 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 PECULIARPARA 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	MEXICO	$	30.00
37	480	301	2202	0	**PERA MANTEQUILLA**	PERA MANTEQUILLA : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO 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 MENOS 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 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. 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	MEXICO	$	83.00
38	480	805	600	0	**PEREJIL**	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	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/

39	480	302	3100	0	**PIMIENTO MORRON FRESCO**	PIMIENTO MORRON : GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLOPARA 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	MEXICO	$	90.00
40	480	301	2400	0	**PIÑA**	PIÑA : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS 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 JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OBSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	45.00
41	480	301	2505	0	**PLATANO TABASCO**	PLATANO TABASCO : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ. SU AROMA ES DULCE Y SUAVE. SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	30.00
42	480	301	2300	0	**PERON**	PERON : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES 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 AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.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. 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	63.00

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/

43	480	302	3200	0	**PORO**	PORO : GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	35.00
44	480	301	2600	0	**SANDIA**	SANDIA : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OBSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	25.00
45	480	302	3600	0	**TOMATE VERDE**	TOMATE VERDE : GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$	40.00

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/

46	480	301	2700	0	**TEJOCOTE**	TEJOCOTE : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SILVESTRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINOS. 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 ROJIZO. LA PULPA ES MACIZA, AMARILLA, DE SABOR AZUCARADO, ACIDULADA, 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 RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. PRESENTAR 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, A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$ 20.00
47	480	301	2800	0	**TORONJA**	TORONJA : GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 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 PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR 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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$ 35.00
48	480	301	2900	0	**TUNA**	TUNA : GUARDERIA A GRANEL, PESO 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 OVOIDAL, CON DIAMETRO DE 6 A 9 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 LLENOS DE JUGO DULCE, 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 AHUATES (ESPINAS GRANDES). EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 11PORCEN).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.	K	1000 g	REGIONAL	MEXICO	$ 35.00
49	480	302	3700	0	**VERDOLAGAS**	VERDOLAGA HOSPITAL EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO 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 ASUMIRA EL PROVEEDORHERBACEA (PORTULARACEA), PEQUEÑA, DE TALLOS CARNOSOS Y HOJAS GRUESAS, DE COLOR VERDE LIGERAMENTE OBSCURO EN ALGUNAS VARIEDADES, EN OTRAS, LAS NERVADURAS SON ROJIZAS (VERDOLAGA DORADA). EL LIMBO ES CARDOSO Y LIGERAMENTE JUGOSO; LAS NERVADURAS TIENEN ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO. ES DE GUSTO LIGERAMENTE ACIDO. LOS TALLOS Y HOJAS SON COMIBLES. 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.	K	1000g	REGIONAL	MEXICO	$ 35.00

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/

50	480	302	3900	0	**ZANAHORIA**	ZANAHORIA : GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM. TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE, PERO CARACTERISTICOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES. RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD. DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ. DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBÁR PESO NETO DE ENTREGA.	K	1000 g		MEXICO	$ 33.00

	GPO	GEN	ESP	DIF	NOMBRE	PRESENTACIÓN	UNIDAD	PRESENTACION	MARCA	PAIS DE ORIGEN	PRECIO
PARTIDA 2. ABARROTES											
1	480	702	106	0	**ACEITE PURO DE CANOLA 1000 ML**	ACEITE PURO DE CANOLA : GUARDERIA SE 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 MAS SE CULTIVA 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 50 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 EN COMPARACION CON EL MAIZ, REQUIERE BAJAS CANTIDADES DE AGUA, PARA OBTENER RENDIMIENTOS DE GRANO ACEPTABLES, 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 TOXICAS DE ACIDO ERUCICO 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 ERUCICO" EXISTEN REGULACIONES EN CUANTO A LA TOXICOLOGIA, MICROBIOLOGIA Y POTENCIAL ALERGENICO, CUYA PROCEDENCIA ES DE LA COLZA DE LA ESPECIE BRASSICA NAPUS REPORTADOS POR LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES. LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EFSA (SIGLAS INGLESAS) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA CANADIENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA, POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA.EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, MUESTREO Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES.	L	1000 ml	CANOIL	MEXICO	$ 202.00

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/

2	480	702	105	0	**ACEITE DE OLIVA 1000 ML**	ACEITE DE OLIVA : GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA 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 (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (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 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX. INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, 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; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN. PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, 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 OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	K	1000ml	D ARTANA	MEXICO	$	90.00
3	480	501	301	0	**ALUBIA (1000 G)**	ALUBIA : 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. SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.	K	1000 g	VERDE VALLE	MEXICO	$	90.00

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/

4	480	402	100	0	**ARROZ INTEGRAL 1000 G**	ARROZ INTEGRAL HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO 1000 G + 100 G ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA, ENVUELTO CON UNA PELICULA CONSTITUIDA POR 2 CASCARAS DURAS UNIDAS POR LOS BORDES, SALVADO, GERMEN Y CUTICULA O CAPA ALEURONICA DEL GRANO, DE COLOR CAFE PARDO, DE 5 A 7 MM DE LARGO POR 3 MM DE ANCHO, CON EXTREMOS ALARGADOS. ESPECIFICACIONES HUMEDAD MAXIMA 13PORCEN; OLOR CARACTERISTICO DEL GRANO DE ARROZ, LIBRE DE OLORES A FERMENTACION PUTREFACCION O PLAGUICIDAS, COLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. CONTIENE FITATOSDEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O A CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA 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 ENMOHECIMIENTO VISIBLES. NO DEBEN CONTENER GRANOS PERJUDICIALES, DAÑADOS DE ARROZ ROJO Y PORCEN DE ARROZ DE CLASES CONTRASTANTES DE LAS PERMITIDAS POR LA SSA.	K	1000 g	LA VILLITA	MEXICO	$ 70.00
5	480	106	102	0	**ATUN EN AGUA. LATA 140 G**	ATUN EN AGUA. : GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA.	K	140 g	MAZATUN	MEXICO	$ 40.00
						LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.					

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/

6	480	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 SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	K	400gr	AVENA 1	MEXICO	$ 38.00
7	480	302	1003	0	**CHAMPIÑÓN ENVASADO ENTERO 800 G**	CHAMPIÑON ENVASADO, : GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE 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 EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS 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 SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, 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 SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO 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 ADEMAS 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 ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO 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	800g	MONTE BLANCO	MEXICO	$ 85.00
8	480	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. EN LATAS DE 500 G + 20 G LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS 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 SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA 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 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 ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	K	420g	LA COSTEÑA	MEXICO	$ 28.00

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/

9	480	704	301	0	**CREMA DE CACAHUATE 450 G**	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR 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, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION 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 LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE – GARAPIÑADO, SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES, TERCERA – FRITO O ENCHILADO, CUARTA – FRITO O SALADO Y QUINTA – MAZAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE 9PORCEN 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. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.	K	450g-510 GR	DE MI PUEBLO/MEMBER'S MARK /GREAT VALUE	MEXICO	$ 155.00
10	480	401	400	0	**DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G**	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME 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	MEXICO	$ 25.00
11	480	501	200	0	**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 PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA. 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 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	K	1000 g	VERDE VALLE	MEXICO	$ 78.00

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/

12	480	501	600	0	**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 PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	K	1000 g	VERDE VALLE	MEXICO	$	70.00

13	480	502	100	0	**GARBANZO (500 G)**	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 OBSCURO, DE 1 CM DE DIAMETRO, SU SUPERFICIE ES RUGOSA, POCO BRILLANTE, CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO. EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA. DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	K	500 gr	VERDE VALLE	MEXICO	$	55.00
14	480	503	100	0	**HABA SECA (500 G)**	HABA SECA : GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 + 50 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	K	500g	VERDE VALLE	MEXICO	$	70.00

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/

15	480	406	1100	0	**HARINA DE TRIGO 1000 G**	HARINA DE TRIGO : GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA. SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2). HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.	K	1000 g	DE VALLE	MEXICO	$ 45.00

16	480	302	2403	0	**JITOMATE PROCESADO PURE 200 G**	JITOMATE PROCESADO EN PURE : GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 200 G + 20 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, 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 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (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, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, 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. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.	K	200 g	DEL FUERTE	MEXICO	$ 28.00

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/

17	480	504	100	1	**LENTEJA (1000 G)**	LENTEJA : GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	K	1000 gr	BUENO	MEXICO	$ 78.00
18	480	703	100	0	**MAYONESA 390 G**	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERÍAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. + 30 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL. EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX, ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.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	MC CORMICK	MEXICO	$ 88.00
19	480	406	1800	1	**PAN MOLIDO 210 G**	PAN MOLIDO : GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO: CON GRAMAJE DE 210 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN 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 POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	K	210g	BIMBO	MEXICO	$ 33.00
20	480	406	2609	0	**PASTAS PARA SOPA LARGAS INTEGRAL (ESPAGUETI) (200 G)**	EMPAQUETADO Y ETIQUETADO EN BOLSA DE CELOFÁN DE 200G DE TIPO: CODITO, FIDEO, MOÑITO, MACARRON Y ESPAGUETI. CON CADUCIDAD VIGENTE.	K	1000 g	LA MODERNA	MEXICO	$ 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/

21	480	808	200	0	**SAL REFINADA YODADA (1000 G)**	SAL REFINADA YODATADA : GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	K	1000 g	PEGASO	MEXICO	$ 25.00

22	480	301	3004	0	**UVA PROCESADA DESHIDRATADA**	UVA PROCESADA DESHIDRATADA : GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO Q ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSION DE LAS PASAS DE CORINTO). LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICELOS (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 OLOR CARACTERISTICO. 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 Y UNIFORMIDAD EN EL TAMAÑO. EL COLOR SERA DE ACUERDO A SU VARIEDAD. LA DESHIDRATACION A QUE SON SOMETIDAS LAS UVAS, LLEVA AL FRUTO HASTA UN CONTENIDO DE AGUA MUY BAJO Y A UN PH BAJO, PARA EVITAR LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO 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	MEXICO	$ 180.00

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,** 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.

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/

"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 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 "Víveres", 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

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/

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 o podrá ser consultada internamente el IMSS mediante la página 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.

"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.

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en la Guardería, conforme a los horarios establecidos y dentro del plazo establecido en el **Anexo Numero 04 (cuatro) Calendario de entregas**, en el lugar que se indican en el **Anexo Numero 06 (seis) Orden de compra,** correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA) junto con los formatos de pedidos de guardería G-0001

Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales, misma que será enviada a **"EL PROVEEDOR"** vía correo electrónico, quien confirmará la recepción de las órdenes.

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 3 horas siguientes a la solicitud de la unidad mediante correo electrónico.

La Guardería entregará a **"EL PROVEEDOR"** el **Anexo Numero 06 (seis) Orden de Compra**, original para su surtimiento.

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/

"EL INSTITUTO", podrá evaluar el desempeño de **"EL PROVEEDOR"**, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética o el responsable del servicio, de la Guardería G-0001.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar su facturación de manera semanal a la Guardería G-0001, para su trámite correspondiente, en caso de no facturar de manera oportuna quedará bajo su responsabilidad el atraso en el pago de estas.

SEXTA. VIGENCIA.

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **07 de agosto de 2026** al **31 de diciembre 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"**.

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 136, 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.

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/

"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.

"EL PROVEEDOR", para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, de conformidad con lo dispuesto en la fracción II del artículo 69 de la LAASSP deberá presentar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la firma del contrato a la Oficina de Contratos sita en Calle Retorno 72 Colonia Obrera Tepic, Nayarit, C.P. 63120, el original de la fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del instituto y deberá cubrir la vigencia del contrato, conforme al **Anexo Número 7 (siete) FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.**

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato se liberará mediante autorización por escrito por parte de **"EL INSTITUTO"** en forma inmediata, siempre y cuando **"EL PROVEEDOR"** haya cumplido a satisfacción de **"EL INSTITUTO"**, con todas las obligaciones contractuales.

La aplicación de la garantía de cumplimiento será indivisible y se hará efectiva, de conformidad a lo establecido en el ***artículo 126***, fracción II y ***articulo 130,*** fracción III del Reglamento de la LAASSP.

"EL INSTITUTO" procederá a la cancelación de la garantía de cumplimiento del contrato, previa solicitud por escrito de **"EL PROVEEDOR"**, siempre y cuando se hayan cumplido, a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**, con la totalidad de las obligaciones contraídas durante la vigencia del contrato.

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

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 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/

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.

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.

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/

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 115 Párrafo I y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

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 19900110501100/500/2026 de fecha 03 de junio de 2026, 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"**.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

"EL INSTITUTO" aplicará una pena convencional por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega y distribución de los bienes hasta por el equivalente al 1%, diario sobre el valor total de lo

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/

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% (dos punto cinco 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 PROVEEDOR" autorizará a **"EL INSTITUTO"** a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir al propio **"PROVEEDOR"**.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 142, del Reglamento de la LAASSP, no se aceptará la estipulación de penas convencionales a cargo del Instituto.

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.

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/

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.

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.

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/

"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 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

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/

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 establecido en el presente contrato;
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 del 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;

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/

k) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;
l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización del Instituto en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
m) Impedir el desempeño normal de labores del Instituto;
n) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes del Instituto, cuando sea extranjero;
o) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas de contrato.
p) Cuando no se integre al REPIIMSS en el periodo establecido, será considerado como un incumplimiento contractual. Cuando se presenten tres reportes fuera de los rangos permisibles derivados del análisis bacteriológico que se realizará de manera aleatoria cada unidad médica, durante la vigencia del contrato a los grupos de frutas y verduras, carnes rojas, carnes blancas, pescados y mariscos, embutidos, derivados lácteos, pan industrializado (en los casos de elaboración artesanal) que se consideran productos de alto riesgo de contaminación y descomposición, se informará cuando algún resultado presente contaminación de cualquier tipo, mediante correo electrónico y/o de manera oficial.
q) Cuando del resultado de la visita el Instituto determine que el establecimiento y/o bodega donde resguarde los productos para entrega no cumpla con las condiciones solicitadas.
r) Cuando incumpla en algunos de los casos pactados en las condiciones de entrega.
s) Cuando se presenten más de tres incumplimientos en el mes.

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.
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

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/

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 rescindirse el contrato, **"EL INSTITUTO"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. 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.
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.

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/

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 solicitud de cotización; 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 y 126 fracción IV de su Reglamento.

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 186 al 196 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.

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/

IMSS	**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL NAYARIT JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**	**No. CONTRATO 050GYR005N09126-001-00**

"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 **07 de agosto 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 REQUIRENTE DEL CONTRATO	[redacted]

POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.
C. ROBERTO RIVERA MEZA	RIMR6004115G7

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/ 277

Cadena original:
[redacted]

Firmante: LUIS GILBERTO LOPEZ ALVAREZ
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 07/08/2026 13:31

Certificado:
[redacted]

Firma:

YCyJprXUTCFC84a/DF394shCQ9w4iQ3Y4RKUuSCmfsYrR4bCd8p1wf9zK4CRM0BTnIxp1PCj83dMzDBYw6a6TgHt5wD5WZXE3gc4OgGiGRhTltsFoOUVhAXHR5A4t5FUUG7hWovgSfk3fbmkD9Ppz3oMJiAHD/mzsA1T/dL+LvQmmXzV0+xZ9ZViH1ZVriFqN6cuY/FJpkzPxqJUE6Y7tu93DX/JU6AsaKgyajQ8h33v6cSGZU6Vn1NZRMorI9ZhxtwDNk9d4UuMwjiaFyYICuFNIp6vd/L4fRHr7M+RwLs0+dI7Ph+oztOLqOl2Byj5TL688Ih2VwN2W/S3OQ985A==

Firmante: JOSE DE JESUS CHAVEZ MARTÍNEZ
RFC [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 07/08/2026 17:26

Certificado:
[redacted]

Firma:

SwTFYkmV+Qy1JPDKbC5sf9vc37v62tqppwsV6KV3lqz2K2ChI652ZQl04Kgu2cGmtPW1cb8BbhMoAOW4Iampll5gA2r+WYIGGhjBfWGnZyOj1IheiSpSITMTMwwhRdOSxZs1nCF4rCdACwFmAgR9/FJZKg8nO7vaNYBv9h/cqG+t+fJvqEEltOh23v3mi/Qca51hvTKZBfvTU3PAul+EGswhCzTZ4eviycD1ZaDCi7xDmW5hTpa7rme3FuMPy7nnbmUUNMpChCg8ZWzPcgLvbuYklnGqsp8ZJgCQ8vhoJBkLBmsBs2HPo7jOpjpggXgZ856kMPG7HhHR4jTCTLrcOw==

Firmante: ROBERTO RIVERA MEZA
RFC: RIMR6004115G7
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 07/08/2026 19:56

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 115 Párrafo I y IV y 120 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

C4YJdLTqZgor+ciHeHfomsWSbnx+JXPvV+WkCXUeLpQJNbp5svpXP//miSPXIIRoNYwosFOphDx0WC+h+eERpt+AYrQREp5V40zWmyLwa88pP3b5ejc9SpR1FnN3bvQ6P1g7dn+WFHrVC6hessKDENnWxn5MhrQh
7MBJowP8doK4Gnhogx7zlR2j0FOqyRKutxcbp7S8BgcQ363lkCy3CKWU1E+2WJ7Zb00q+LZWhE6KAHUcG7/eZxbXmrr0DCUToBXwlRNzNFp9+lfDJ9VXb1YPI3HSM1YaZTP+Bc2hfjEWOaF5fL0MgoXy70XOSAuz
4603JJ1RF9PDFmXjGTsBQQ==