





**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
Nacional número  
AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y de acuerdo al dictamen de disponibilidad presupuestal número 00000530706-2022, de fecha 17 de Noviembre de 2022, por un importe de \$913,613.67

El presupuesto disponible señalado en el presente contrato es solo para referencia. "EL INSTITUTO" podrá modificar y/o recalendarizar estos importes de acuerdo a sus necesidades, previa autorización del Área Requiriente o del Área Administradora del presente contrato, lo anterior sin incrementar el importe total contratado.

Se testa el Registro Patronal y Registro Infonavit de la Persona Moral, en términos de la fracción III del art. 113 de la LFTAIP, toda vez que dicha información es clasificada como confidencial y se relaciona directamente con el ejercicio de las facultades de comprobación que como organismo fiscal autónomo le corresponden a este Sujeto Obligado, ya que sin dicho referente, o sin la vigencia del mismo, el IMSS no podría recaudar, administrar y, en su caso, determinar y liquidar, las cuotas correspondientes a los seguros establecidos en las Leyes de Seguridad Social aplicables.

10. El presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de Adjudicación Directa Mixta Nacional número AA-050GYR008-E305-2022, con fundamento en lo dispuesto por el Artículo 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de conformidad con los Artículos 26 fracción III, 26 bis fracción III, 28 fracción I, 41 fracción III, 45 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP); su Reglamento; las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios y demás disposiciones aplicables en la materia. Dictaminado procedente por el H. Subcomité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, mediante Acuerdo número 26/2022, dictado en su Sesión Extraordinaria número 17/2022 celebrada el 23 de Noviembre de 2022.
11. Con fecha 23 de Noviembre de 2022, la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del IMSS en Quintana Roo, emitió el Acta de Fallo del procedimiento de contratación mencionado en la Declaración que antecede.
12. De conformidad con lo previsto en el Artículo 81, fracción IV, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en caso de discrepancia entre el contenido de este contrato y la convocatoria o invitación de la que se deriva el mismo, prevalecerá lo establecido en la convocatoria o invitación, y en su caso, en la(s) junta(s) de aclaraciones a la misma.
13. Señala como domicilio para todos los efectos de este acto jurídico el ubicado en la Avenida Héroes de Chapultepec número 2 Oriente, Colonia Centro, C. P. 77000 en la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo.

II. "EL PROVEEDOR" declara bajo protesta de decir verdad que:

- II.1. Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública número 16,055 Volumen 515 de fecha 13 de Noviembre de 2000, protocolizada ante la fe del Licenciado José Ricardo Borges Espinoza, Notario Público número 58 de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas; inscrita en el Registro Público de la Propiedad y el Comercio correspondiente, bajo el número 887, Libro Primero, Volumen III, de fecha 21 de Noviembre de 2000, folio mercantil electrónico número 4847\*16.
- II.2. Se encuentra representada para la celebración de este contrato, por el C.P. José Alberto Zuart Barrón, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública número 16,055 Volumen 515 de fecha 13 de Noviembre de 2000, protocolizada ante la fe del Licenciado José Ricardo Borges Espinoza, Notario Público número 58 de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.
- II.3. De acuerdo con sus estatutos, su objeto social consiste entre otras actividades, en el almacenamiento, distribución, compra, venta de todo tipo de artículos.
- II.4. La Secretaría de Hacienda y Crédito Público le otorgó el Registro Federal de Contribuyentes número CDS-001113-K23 Cuenta con Registro Patronal ante el IMSS e INFONAVIT, A6840147107, y cuenta también con número de proveedor ante el IMSS 0000116393.
- II.5. En caso de contar con trabajadores ahora o durante la vigencia del contrato, éstos se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del Seguro Social, y que se encuentra al corriente en el pago de las cuotas obrero patronales a que haya lugar y cumplirá con las mismas durante la vigencia del presente contrato, conforme a lo dispuesto en la Ley del Seguro Social, pudiendo "EL INSTITUTO" verificar en cualquier momento el cumplimiento de dicha Obligación. Así mismo, manifiesta que en caso de incumplimiento en sus obligaciones en materia de Seguridad Social, solicita se apliquen los recursos derivados del presente contrato contra los adeudos que en su caso, tuviera a favor de "EL INSTITUTO".
- II.6. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos de los Artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público
- II.7. Cuenta con la opinión emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), relacionada con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos que establece la fracción I, de la Regla 12.1.16 de la Segunda Resolución Miscelánea Fiscal para el presente ejercicio, de conformidad con el artículo 32 D, del Código Fiscal de la Federación, de la



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

cual presenta copia a "EL INSTITUTO", para efectos de la suscripción del presente contrato. Lo anterior únicamente en caso de que el contrato exceda en su monto máximo los \$300,000.00 (Trescientos mil pesos 00/100 M.N.)

**II.8.** En caso de contar con trabajadores ahora o durante la vigencia del contrato cuenta con las opiniones vigentes y positivas, emitidas por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), relacionada con el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de Seguridad Social del particular y por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) relacionada con el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y enteros de amortizaciones del particular; si no tiene con trabajadores inscritos en el Régimen obligatorio del Seguro social y en caso de que subcontrate cuenta con las opiniones emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), relacionadas con el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social y aportaciones patronales y enteros de amortizaciones respectivamente del particular subcontratado, conforme a lo establecido en el Art. 32-D del Código Fiscal de la Federación y el Acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR de fecha 10 de Diciembre de 2014 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social y conforme a lo dispuesto en el Acuerdo dictado por el H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, publicado en el Diario Oficial de la Federación, con fecha 28 de junio de 2017; si no cuenta con trabajadores inscritos en el Régimen obligatorio del Seguro social ni subcontratados deberá presentar escrito libre bajo protesta de decir verdad en el que respalde su dicho, de cualquiera de los documentos mencionados presenta copia a "EL INSTITUTO", para efectos de la suscripción del presente contrato. Lo anterior únicamente en caso de que el contrato exceda en su monto máximo los \$300,000.00 (Trescientos mil pesos 00/100 M.N.)

Las constancias emitidas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) e Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), tendrán una vigencia de 30 días naturales contados a partir del día de su emisión.

**II.9.** Conforme a lo previsto en los Artículos 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 107 de su Reglamento, "EL PROVEEDOR" en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control en "EL INSTITUTO", deberá proporcionar la información que en su momento se requiera, relativa al presente contrato.

**II.10.** Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que dispone de la organización, experiencia, elementos técnicos, humanos y económicos necesarios, así como con la capacidad suficiente para cumplir con las obligaciones que asume en el presente contrato.

**II.11.** Señala como domicilio legal para todos los efectos de este acto jurídico, el ubicado en la Carretera Emiliano Zapata número 1281, Colonia Loma Bonita, Código Postal 29059, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Teléfono(s) (961) 121 2307; Correo Electrónico: direccion@codisel.com.mx. Obligándose a recibir toda clase de documentos y/o notificaciones, incluso las de carácter personal mediante el correo manifestado, de conformidad con el Artículo 35 Fracción II de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; debiendo manifestar por escrito a "EL INSTITUTO" cualquier cambio de domicilio.

Hechas las declaraciones anteriores, "LAS PARTES" convienen en otorgar el presente contrato, de conformidad con las siguientes:

**CLÁUSULAS:**

**PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.-** "EL INSTITUTO" se obliga a contratar de "EL PROVEEDOR" y éste se obliga a prestar el servicio cuyas características y especificaciones se describen en los Anexos 1 y 3 (Uno y Tres), en el que se identifica la cantidad mínima de partidas como compromiso de contratación y la cantidad máxima de partidas susceptibles de contratación.

**SEGUNDA.- IMPORTE DEL CONTRATO.-** "EL INSTITUTO" cuenta con un presupuesto mínimo como compromiso de pago por el servicio objeto del presente instrumento jurídico, por un importe de \$97,523.80 (Son: Noventa y siete mil quinientos veintitrés pesos 80/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) y un presupuesto máximo susceptible de ser ejercido por la cantidad de \$243,809.50 (Son: Doscientos cuarenta y tres mil ochocientos nueve pesos 50/100 M.N.) más I.V.A., de conformidad con los precios unitarios que se relacionan en el Anexo 3 (Tres).

"LAS PARTES" convienen que el presente contrato se celebra bajo la modalidad de precios fijos, por lo que el monto de los mismos no cambiará durante la vigencia del mismo.

**TERCERA.- FORMA DE PAGO.-** El pago se efectuará en pesos mexicanos, previa entrega y recepción a satisfacción de "EL INSTITUTO" de los bienes, en los términos establecidos en el contrato, a los 8 (Ocho) días naturales, tratándose de alimentos

ORGANISMO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUINTANA ROO  
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
 COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO  
 CARRERA EMILIANO ZAPATA 1281, COLONIA LOMA BONITA, TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS, C.P. 29059  
 TELÉFONO: (961) 121 2307  
 CORREO ELECTRÓNICO: direccion@codisel.com.mx  
 La validez de este documento depende de la autenticidad de la firma electrónica, la cual puede ser verificada en el sitio web del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) o en el sitio web del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT).

J  
 00  
 1  
 2



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
Nacional número  
AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

percederos; en el caso de abarrotos, el pago se realizará a los **20 (Veinte)** días naturales, en ambos casos el plazo se empezará a computar con posterioridad a la entrega por parte de "EL PROVEEDOR" de los siguientes documentos:

Original y copia de la factura que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique los bienes entregados, número de proveedor, número de contrato, en su caso, la orden de compra que ampara(n) dichos bienes, número de fianza y denominación social de la afianzadora, misma que deberá ser entregada en el Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones con domicilio en la Avenida Héroes de Chapultepec número 2 Oriente, Colonia Centro, C.P. 77000, en la ciudad de Chetumal, Quintana Roo, de lunes a viernes de 09:00 a 13:00 horas.

Así mismo deberá entregar junto con su factura, en caso de contar con trabajadores inscritos en el Régimen Obligatorio del Seguro Social, la Opinión de Cumplimiento en materia de Seguridad Social vigente y positiva; en caso de no contar con trabajadores inscritos en el Régimen obligatorio del Seguro social y subcontrate a su personal, presentará la Opinión de Cumplimiento en materia de Seguridad Social vigente y positiva del particular subcontratado, y si no cuenta con trabajadores inscritos en el Régimen obligatorio del Seguro social ni subcontratados, deberá presentar escrito libre bajo protesta de decir verdad en el que respalde su dicho; todo lo anterior únicamente en caso de que el monto máximo del contrato exceda de \$300,000.00 (Trescientos mil pesos 00/100 M.N.), debiendo considerar lo siguiente:

- El Administrador del contrato, al recibir del Proveedor o Contratista la documentación para autorización de pago revisará que se adjunte la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", y que sea positiva y vigente a la fecha de su presentación o alguno de los documentos descritos anteriormente.
- En el supuesto que sea positiva y vigente en la citada Opinión o presente escrito libre de no contar con la opinión toda vez que no tiene trabajadores inscritos en el régimen del seguro social, continuará con los trámites de autorización de pago.
- En caso de que tenga la obligación y no se adjunte la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social" o no esté vigente y/o sea negativa, no recibirá la documentación e informará al proveedor o contratista que deberá obtener la citada Opinión o, en caso de que sea negativa, que puede presentar aclaración o pagar sus créditos fiscales, ante la subdelegación que le corresponda o en caso de que no esté vigente que deberá obtenerla nuevamente.
- Cuando la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", presentada por el Proveedor o Contratista, sea positiva y vigente a la fecha en que se presentó al Administrador del contrato, o presente el escrito libre de no contar con la opinión toda vez que no tiene trabajadores inscritos en el régimen del seguro social, la Jefatura de Servicios de Finanzas, a través del Área de Trámite de Erogaciones continuará el trámite de pago al proveedor o contratista respectivo.
- El Área de trámite de Erogaciones al momento de revisar la documentación presentada para cobro, deberán verificar que se incluya la "Opinión de cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social" o el escrito libre que de no contar con la opinión toda vez que no tiene trabajadores inscritos en el régimen del seguro social, en caso contrario devolverá la documentación e informará al Proveedor o Contratista que deberá obtener la citada Opinión.

"EL PROVEEDOR" deberá manejar por separado la facturación y toda la documentación que se derive de las adjudicaciones por grupo, por cada una de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, sin combinar en las facturas bienes de otra, aun tratándose del mismo bien.

En caso de que "EL PROVEEDOR" presente su factura con errores o deficiencias, conforme a lo previsto en el Artículo 90 del Reglamento de la Ley, "EL INSTITUTO" dentro de los tres días hábiles siguientes a la recepción, indicará por escrito a "EL PROVEEDOR" las deficiencias que se deberán corregir.

"EL PROVEEDOR" se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor del IMSS previamente validados en el Portal de Servicios a Proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al Administrador del Contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y Reposición del CFDI en su caso.

"EL PROVEEDOR" podrá optar porque "EL INSTITUTO" afectúe el pago del servicio prestado, a través del esquema electrónico intrabancario que tiene en operación, con las instituciones bancarias siguientes: Banamex, S.A., BBVA, Bancomer, S.A., Banorte, S.A. y Scotiabank Inverlat, S.A., para tal efecto deberá presentar su petición por escrito en la Av. Héroes de Chapultepec número 2 Oriente, Colonia Centro, C.P. 77000, Chetumal, Quintana Roo los días hábiles de 09:00 a 13:00 horas, indicando: razón social, domicilio fiscal, número telefónico y fax, nombre completo del apoderado legal con facultades de cobro y su firma, número de cuenta de cheques (número de clave bancaria estandarizada), banco, sucursal y plaza, así como, número de prestador asignado por "EL INSTITUTO".

En caso de que "EL PROVEEDOR" solicite el abono en una cuenta contratada en un banco diferente a los antes citados (interbancario), "EL INSTITUTO" realizará la instrucción de pago en la fecha de vencimiento del contra-recibo y su aplicación



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

se llevará a cabo al día hábil siguiente, de acuerdo con el mecanismo establecido por el Centro de Compensación Bancaria (CECOBAN).

Anexo a la solicitud de pago electrónico (intrabancario e interbancario) "EL PROVEEDOR" deberá presentar original y copia de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes, poder notarial e identificación oficial; los originales se solicitan únicamente para cotejar los datos y le serán devueltos en el mismo acto a "EL PROVEEDOR".

Los contratos y su dictamen presupuestal deberán estar registrados en el Sistema PREI para el trámite de pago correspondiente.

En caso de que "EL PROVEEDOR" expida facturas en el esquema de facturación electrónica, la recepción de las mismas será a través del Portal de Servicios a Proveedores, y deberán ser proporcionadas en su formato XML; 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.

Las facturas que amparen bienes y servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI ni realice enlace al PREI de manera electrónica, deberán contener la firma de recepción y de autorización para el trámite de pago de acuerdo a lo establecido en el "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos para trámite de pago" vigente.

"EL PROVEEDOR" que celebre contrato de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito a "EL INSTITUTO", con un mínimo de 5 (Cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión. El mismo procedimiento aplicará en el caso de que "EL PROVEEDOR" celebre contrato de cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo.

El pago del servicio prestado, quedará condicionado proporcionalmente al pago que "EL PROVEEDOR" deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso.

**PAGO DE CONTRIBUCIONES.** - "EL PROVEEDOR" cumplirá con la inscripción de sus trabajadores en el régimen obligatorio del Seguro Social así como con el pago de las cuotas obrero patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en el Ley del Seguro Social. "EL INSTITUTO" podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de dicha obligación.

"EL PROVEEDOR" podrá solicitar a "EL INSTITUTO", a través de la Jefatura de Servicios de Finanzas, por escrito y previo al cobro de cualquier factura, que de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 40 B, último párrafo, de la Ley del Seguro Social, en el supuesto de que durante la vigencia del presente contrato, se generen cuentas por liquidar a su cargo, líquidas y exigibles a favor de "EL INSTITUTO", le sean aplicados como descuento en los recursos que le corresponda percibir con motivo del presente instrumento jurídico, contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero patronales.

Asimismo, "EL INSTITUTO" podrá aceptar de "EL PROVEEDOR" que tenga cuentas líquidas y exigibles a su cargo, que éstas se apliquen por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el Artículo 40 B, de la Ley del Seguro Social.

**CUARTA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** - "EL PROVEEDOR" se compromete a prestar el servicio a "EL INSTITUTO" que se menciona en la Cláusula Primera del presente instrumento jurídico, dentro de los plazos señalados en el calendario y en los lugares que se indican en el Anexo 1 (Uno).

En el supuesto de que "EL PROVEEDOR" para la prestación del servicio requiera de un espacio para resguardar bienes de su propiedad y que éstos sean necesarios para la prestación del servicio; previo al inicio de éste, deberá solicitarlo a "EL INSTITUTO", sin que el hecho de que no le sea proporcionado el espacio, sea un obstáculo para no iniciar en tiempo con la prestación del servicio.

Durante la prestación del servicio, éste será sujeto a una verificación visual aleatoria, con objeto de revisar que se preste conforme a las características solicitadas.

Cabe resaltar que mientras no se cumpla con las condiciones de la prestación del servicio establecidas, "EL INSTITUTO" no dará por aceptado el servicio objeto de este instrumento jurídico.

"EL PROVEEDOR" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a "EL INSTITUTO" y/o a terceros.

**QUINTA.- CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** - Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el Anexo 1 (Uno) el cual forma parte del presente contrato, en los lugares que se indican en la Orden

ORGANISMO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUINTANA ROO  
 JEFATURA DE SERVICIOS FINANCIEROS  
 DEPARTAMENTO COLECTIVO  
 Los apellidos y nombres de las personas físicas que integran el personal de la Jefatura de Servicios Administrativos, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 3.1, párrafo 3.º, del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Administrativos, se encuentran inscritos en el Sistema de Información de Recursos Humanos (SIRH) del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).  
 La información contenida en este documento es confidencial y no debe ser divulgada a terceros.

8

2

8

4



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
Nacional número  
AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

de compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA), o la nd-15 Solicitud a Proveedor. (Documento Normativo)

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, conforme a los horarios establecidos en el **Anexo 1 (Uno)** y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.

Las Ordenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales.

Las Unidades Médicas Hospitalarias y/o Guarderías, entregarán a "EL PROVEEDOR" la Orden de Compra, en original y copia mecanizada.

Para el caso del pan fresco y colaciones, las órdenes de compra se emitirán y entregarán diariamente a "EL PROVEEDOR" por conducto del personal autorizado para tal efecto en las Unidades Médicas Hospitalarias y/o Guarderías.

"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 Unidad Médica Hospitalaria y/o Guardería en la cual "EL PROVEEDOR" realiza la entrega de los bienes.

**CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.-** "EL PROVEEDOR" deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, a partir del inicio de la vigencia del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones de "EL INSTITUTO", que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica.

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

Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, "EL PROVEEDOR" deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

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

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido en el **Anexo 1 (Uno)**, en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente.

Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra.

Las órdenes de compra serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.

Cuando la orden de compra sea transmitida vía fax o cualquier otro medio convenido por los contratantes, el Proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las Áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guardería, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por "EL INSTITUTO".

Para el grupo 1 "EL PROVEEDOR" deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y vegetales de temporada.

"EL PROVEEDOR" deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del Art. 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.





**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
Nacional número  
AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

"EL PROVEEDOR" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a "EL INSTITUTO" y/o a terceros, en la entrega y distribución de los bienes en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.)

**RECHAZO DE BIENES.-** "EL INSTITUTO" devolverá los alimentos que entregue y distribuya "EL PROVEEDOR" cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

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

En el supuesto de que "EL PROVEEDOR" no retire los productos en el plazo convenido, "EL INSTITUTO" podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por "EL INSTITUTO".

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser entregados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, de acuerdo al horario que establezca cada Unidad, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

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

"EL PROVEEDOR" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a "EL INSTITUTO" y/o a terceros con motivo del rechazo de los bienes, cuando estos se encuentren en los supuestos previstos en este numeral.

**VERIFICACIÓN DE CALIDAD.-** "EL INSTITUTO", podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida.

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

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo de "EL PROVEEDOR".

**SEXTA.- VIGENCIA.-** "LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato comprenderá del 14 al 31 de Diciembre de 2022.

**SÉPTIMA.- PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.-** "EL PROVEEDOR" se obliga a no ceder, a favor de cualquier otra persona, los derechos y obligaciones que se deriven de este Contrato.

"EL PROVEEDOR" sólo podrá ceder los derechos de cobro que se deriven del presente contrato, de acuerdo con lo estipulado en la Cláusula Tercera, del presente instrumento jurídico.

**OCTAVA.- RESPONSABILIDAD.-** "EL PROVEEDOR" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, lleguen a causar a "EL INSTITUTO" y/o a terceros, con motivo de las obligaciones pactadas en este instrumento jurídico, de conformidad con lo establecido en el Artículo 53, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**NOVENA.- IMPUESTOS Y/O DERECHOS.-** Los impuestos y/o derechos que procedan con motivo del servicio objeto del presente contrato, serán pagados por "EL PROVEEDOR" conforme a la legislación aplicable en la materia.

"EL INSTITUTO" sólo cubrirá el Impuesto al Valor Agregado de acuerdo a lo establecido en las disposiciones fiscales vigentes en la materia.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

**DÉCIMA.- PATENTES Y/O MARCAS.-** "EL PROVEEDOR" se obliga para con "EL INSTITUTO", a responder por los daños y/o perjuicios que le pudiera causar a éste o a terceros, si con motivo de la prestación del servicio viola derechos de autor, de patentes y/o marcas u otro derecho reservado a nivel nacional o internacional.

Por lo anterior, "EL PROVEEDOR" manifiesta en este acto bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos de infracción a la Ley Federal del Derecho de Autor, ni a la Ley de la Propiedad Industrial.

En caso de que sobreviniera alguna reclamación en contra de "EL INSTITUTO" por cualquiera de las causas antes mencionadas, la única obligación de éste será la de dar aviso en el domicilio previsto en este instrumento a "EL PROVEEDOR", para que éste lleve a cabo las acciones necesarias que garanticen la liberación de "EL INSTITUTO" de cualquier controversia o responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione.

**DECIMA PRIMERA.- GARANTÍAS.-** "EL PROVEEDOR" se obliga a otorgar a "EL INSTITUTO", las garantías que se enumeran a continuación:

**GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.-** "EL PROVEEDOR" se obliga a otorgar, dentro de un plazo de diez días naturales contados a partir de la firma de este instrumento, una garantía de cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, mediante fianza expedida por compañía autorizada en los términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, y a favor del "Instituto Mexicano del Seguro Social", por un monto equivalente al 10% (diez por ciento) sobre el importe máximo que se indica en la Cláusula Segunda del presente contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado.

"EL PROVEEDOR" queda obligado a entregar a "EL INSTITUTO" la póliza de fianza, apegándose al formato que se integra al presente instrumento jurídico como Anexo 2 (Dos), en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del IMSS en Quintana Roo, ubicada en la carretera Chetumal - Mérida, km. 2.5, Colonia Aeropuerto, Código Postal 77050 en la ciudad de Chetumal, Quintana Roo.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato se le liberará a "EL PROVEEDOR", una vez que "EL INSTITUTO" le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de su fianza, autorización que se entregará a "EL PROVEEDOR", siempre que demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del presente contrato; para lo cual deberá presentar mediante escrito la solicitud de liberación de la fianza en la Oficina de Contratos, misma que llevará a cabo el procedimiento antes señalado.

Para el caso de aquellos contratos cuyo importe sea superior a 900 (novecientas) Unidades de Medida y Actualización (UMA), deberá otorgarse mediante fianza, seguro de caución o carta de crédito irrevocable.

La garantía de cumplimiento que entregue "EL PROVEEDOR", en aquellos contratos cuyo importe sea igual o menor a 900 (novecientas) Unidades de Medida y Actualización (UMA), podrá otorgarse mediante fianza, cheque certificado o de caja, depósito de dinero constituido a través de certificado o billete de depósito expedido por institución de crédito autorizada o depósito de dinero ante el IMSS, sin calcularse el IVA.

No obstante lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 Unidades de Medida y Actualización (UMA), el Proveedor podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante fianza, cheque certificado o de caja, depósito de dinero constituido a través de certificado o billete de depósito expedido por institución de crédito autorizada o depósito de dinero ante el IMSS, sin calcularse el IVA, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

- a) El cheque certificado debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- b) Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.
- c) El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que el Instituto constata el cumplimiento del contrato.

En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte del Instituto deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que el Proveedor de aviso de la entrega de los bienes correspondientes.

De conformidad con el Artículo 81, fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la aplicación de la garantía de cumplimiento se hará efectiva por el monto total de la obligación garantizada.

**DÉCIMA SEGUNDA.- EJECUCIÓN DE LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO.-** "EL INSTITUTO" llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato en los casos siguientes:

- a) Se rescinda administrativamente este contrato.
- b) Durante su vigencia se detecten deficiencias, fallas o calidad inferior del servicio suministrado, en comparación con los ofertados.

OFICIO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL QUINTANA ROO  
 JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
 DEPARTAMENTO CONSULTIVO  
 IMSS  
 Los aspectos de fondo de este documento fueron revisados por la Jefatura de Servicios Jurídicos, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 171, párrafo 2, del Manual de Organización de la Secretaría de Servicios Jurídicos, con el objeto de emitir un dictamen que acredite la legalidad de los actos administrativos que se derivan de la ejecución del presente contrato.  
 La verificación jurídica de este documento se realizó en el momento de la firma del presente contrato, al no haberse detectado deficiencias, fallas o calidad inferior del servicio suministrado, en comparación con los ofertados.  
 En consecuencia, se emite el presente dictamen favorable a los términos y condiciones de la convocatoria, al no haberse detectado deficiencias, fallas o calidad inferior del servicio suministrado, en comparación con los ofertados.  
 En consecuencia, se emite el presente dictamen favorable a los términos y condiciones de la convocatoria, al no haberse detectado deficiencias, fallas o calidad inferior del servicio suministrado, en comparación con los ofertados.

8

8

4

	<b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b> Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo Jefatura de Servicios Administrativos Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento	Adjudicación Directa Mixta Nacional número AA-050GYR008-E305-2022
	Contrato número D2M0501	

- c) Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al contrato, no entregue "EL PROVEEDOR" en el plazo pactado, el endoso o la nueva garantía, que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento, establecido en la Cláusula DÉCIMA PRIMERA.
- d) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

**DÉCIMA TERCERA.- PENAS CONVENCIONALES, DEDUCTIVAS Y PENAS CONTRACTUALES.**

**PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS FECHAS PACTADAS DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.-** "EL INSTITUTO" aplicará una pena convencional del 2.5% por cada día de atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega y distribución de los bienes, hasta por el equivalente al 10%, sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el I.V.A.

La pena convencional se calculará de acuerdo a los siguientes términos y condiciones expresados en la fórmula que se detalla a continuación:

$$Pca = \%d \times nda \times vspa.$$

Dónde:

Pca = pena convencional aplicable.

%d=porcentaje determinado en la convocatoria, invitación, cotización, contrato o pedido por cada día de atraso en el inicio de la prestación del servicio

nda = número de días de atraso.

vspa = valor de los servicios prestados con atraso, sin IVA.

Las penas convencionales deben aplicarse bajo el principio de proporcionalidad, toda vez que si una parte de la obligación fue cumplida, la pena no puede ser aplicada a la totalidad del monto contratado.

La penalización se calculará a partir del día siguiente en que concluye el plazo o fecha convenida para iniciar la prestación de los servicios.

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los servicios, si no se ha determinado, calculado y notificado al Proveedor las penas convencionales aplicadas en términos de lo dispuesto en el contrato, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

**Deducciones al Pago de cualquier tipo de servicios.-** Cuando el Área Técnica o Requirente por conducto del Administrador del Contrato, consideren la aplicación de deducciones al pago de los servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el Proveedor respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato, deberá incluir en su requerimiento los casos en que serán aplicables, así como el límite de incumplimientos a partir del cual se procederá a la cancelación total o parcial de partidas o conceptos no entregados, proporcionados en las condiciones establecidas, o bien, a rescindir el contrato, las cuales se determinarán de acuerdo a los siguientes lineamientos:

a) En cualquier caso, dicha deducción no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato o pedido o del 20% del monto total de los servicios contratados, cuando se hubiere exceptuado de la presentación de la garantía.

b) En el procedimiento para la aplicación de las deducciones para los contratos de prestación de servicios, el Administrador del Contrato será responsable de calcular y aplicar la deducción por prestación deficiente del servicio tomando en consideración preferentemente los siguientes elementos:

Concepto (Enlistar los conceptos que se pretenda sancionar)	Niveles de servicio (Momento en el que comienza a surtir efectos la deductiva)	Unidad de medida para la deducción (Por cada hora o día que se exceda del servicio)	Deducción (Porcentaje de deducción a aplicar por cada concepto incumplido)	Límite de incumplimiento motivo de rescisión del contrato (No debe de superar el 10 % del importe del bien incumplido)	Responsable de reportar el incumplimiento (Área usuaria o servidor público a quien se le asigne el resguardo de los bienes)	Responsable del cálculo, notificación de la deducción (Servidor público en quien recae la administración del contrato)
Por incumplimiento en alguno de los supuestos de rechazo de las condiciones para la contratación del servicio.	A partir de que se exceda el plazo establecido para la entrega de los servicios contratados.	Por cada uno de los supuestos incumplido en las condiciones para la contratación del servicio.	10% sobre el valor de los servicios contratados.	El límite de la deducción será de hasta el 10% del monto máximo de los servicios.	Administrador del contrato	Administrador del contrato



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

**Contrato número D2M0501**

- c) De igual forma podrán pactarse deducciones por niveles de incumplimiento en la prestación de los servicios, si estos así han sido solicitados, las cuales serán sobre el monto total de la partida y en ningún caso excederán el monto de la garantía de cumplimiento.
- d) En todos los casos se deberá determinar en el contrato o pedido cual es o son los conceptos u obligaciones objeto de la deducción, la causa por la cual se debe aplicar y el monto o forma en que se debe calcular.
- e) El servidor público designado como Administrador del Contrato, será el responsable del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones.
- f) El importe máximo de las deducciones, no podrá ser mayor al que resulte de aplicar el porcentaje de la garantía de cumplimiento.
- DEDUCTIVAS.- "EL INSTITUTO"** aplicará una deductiva del 10% del valor de la prestación del servicio entregado de manera parcial o deficiente.

Concepto u obligación	Nivel de Servicio	Unidad de Medida	Deducción	Límites de Incumplimiento
Atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra	Conforme a los requerimientos por cada grupo de alimentos	Atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra	0.357% (cero punto trescientos cincuenta y siete por ciento) por cada treinta minutos de atraso.	Sin exceder el 10% (diez por ciento) sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, hasta las 13.30 horas y hasta el Valor de la fianza.
Cuando transcurrido el horario estipulado no se hubiera cumplido con la reposición o se incurra en incumplimiento con dicha reposición de los bienes	Conforme al plazo de canje establecido en la convocatoria.	Incumplimiento de la reposición.	Se aplicará el 10% (diez por ciento), sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA.	Valor de la fianza.
Entrega parcial o deficiente de los bienes	Conforme la revisión física contra la orden de compra y condiciones organolépticas	Entrega parcial o deficiente de la orden de compra y bienes.	Se aplicará el 10% (diez por ciento), sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA.	Valor de la fianza
Contar con una relación vehiculos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor al año 2014	Realizar la entrega de la relación de los vehiculos con una antigüedad no mayor al 2014 al día siguiente del inicio de vigencia del contrato a más tardar a las 10:00 horas en los lugares indicados en el Anexo 1.	Incumplimiento en la entrega de la relación de vehiculos	3.33% (tres punto treinta y tres por ciento) del monto máximo del contrato.	Hasta 3 días posteriores contados a partir del día siguiente del marcado como cumplimiento. a) Sin exceder el Valor de la fianza.
Entregar los bienes en los vehiculos indicados en la relación presentada en los lugares indicados en el Anexo 1.	Realizar la entrega de los bienes en los vehiculos que cumplan con las características de entrega de la convocatoria en los lugares indicados en el Anexo 1.	Incumplimiento por no utilizar vehiculos ofertados para la entrega de los bienes	3% (tres por ciento) del valor de la orden de compra.	Hasta 3 días, contado el día del primer incumplimiento. Posterior a este plazo de aplicará el importe del valor de la fianza.
Entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes en cada uno de los lugares señalados en el Anexo 1	Realizar la entrega de la relación del personal al día siguiente del inicio de vigencia del contrato a más tardar a las 11:00 horas en los lugares indicados en el Anexo 1.	Incumplimiento en la entrega de la relación	3.33% (tres punto treinta y tres por ciento) del monto máximo del contrato.	Hasta 3 días posteriores contados a partir del día siguiente del marcado como cumplimiento. a) Sin exceder el Valor de la fianza.
Deberá entregar por escrito la descripción del tipo y características de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto	Realizar la entrega al día siguiente del inicio de vigencia del contrato en hoja membretada a más tardar a las 11:00 horas en los lugares indicados en el Anexo 1 de las características de los uniformes y gafetes que portara el personal que realizará la entrega de los bienes de los lugares indicados en el Anexo 1	Incumplimiento en la entrega de relación con las características del uniforme y gafete	3.33% (tres punto treinta y tres por ciento) del monto máximo del contrato.	Hasta 3 días, contado el día del primer incumplimiento. Posterior a este plazo de aplicará el importe del valor de la fianza
El personal del proveedor deberá portar el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto	Portar Uniforme y gafete	Incumplimiento al portar el uniforme y el gafete de personal de la empresa en la entrega y distribución de bienes	3.33% (tres punto treinta y tres por ciento) del monto máximo del contrato.	Hasta 3 días, contado el día del primer incumplimiento. Posterior a este plazo de aplicará el importe del valor de la fianza.
se deberá de facturar al término de la orden de compra de cada semana	Deberá entregar facturas semanales y separadas, 1 carnes en general y huevo,	Incumplimiento a la entrega de las facturas semanal de acuerdo a los	3.33% (tres punto treinta y tres por ciento) del monto máximo del	Hasta 3 días, contado el día del primer incumplimiento. Posterior a este plazo de



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

Concepto u obligación	Nivel de Servicio	Unidad de Medida	Deducción	Limites de incumplimiento
	embutidos, 2 lácteos y derivados, (leche fluida separada), 3 frutas y verduras, 4 abarrotes y 5 pan en general.	grupos de alimentos señalados.	contrato.	aplicará el importe del valor de la fianza.

De igual forma podrán pactarse deducciones por niveles de incumplimiento en la prestación de los servicios, si estos así han sido solicitados, las cuales serán sobre el monto total de la partida y en ningún caso excederán el monto de la garantía de cumplimiento.

En todos los casos se deberá determinar en el contrato o pedido cual es o son los conceptos u obligaciones objeto de la deducción, la causa por la cual se debe aplicar y el monto o forma en que se debe calcular.

El servidor público designado como Administrador del Contrato, será el responsable del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones.

El importe máximo de las deducciones, no podrá ser mayor al que resulte de aplicar el porcentaje de la garantía de cumplimiento.

"EL INSTITUTO" aplicará una deductiva del 10% del valor de la prestación del servicio entregado de manera parcial o deficiente.

Se calcula hasta la fecha en que se cumpla la obligación, sin que pueda exceder el 10% de la garantía de cumplimiento que corresponda al monto total del contrato. Rebasado este se puede proceder a la rescisión.

**PENAS CONTRACTUALES.-** "EL INSTITUTO" aplicará Penas contractuales del 10% del valor de la prestación del servicio entregado al Instituto, cuando no se cumpla con los requisitos de calidad.

En este caso además se considera pago en exceso, obligándose "EL PROVEEDOR" a reintegro de las cantidades más los intereses correspondientes, conforme a la tasa establecida en la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales. Se computan por días naturales desde la fecha de realización del pago.

"EL PROVEEDOR" autorizará a "EL INSTITUTO" a descontar las cantidades que resulten de aplicar las penas convencionales, deductivas y penas contractuales sobre los pagos que deba cubrir a "EL PROVEEDOR".

**DÉCIMA CUARTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.-** De conformidad con lo establecido en el Artículo 54 Bis, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, "EL INSTITUTO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente Contrato sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurren razones de interés general o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad del servicio objeto del presente Contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionaría algún daño o perjuicio a "EL INSTITUTO" o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente instrumento jurídico, con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por la Secretaría de la Función Pública.

En estos casos "EL INSTITUTO" reembolsará a "EL PROVEEDOR" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén comprobados y se relacionen directamente con el presente instrumento jurídico.

**DÉCIMA QUINTA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.-** "EL INSTITUTO" podrá rescindir administrativamente el presente contrato en cualquier momento, cuando "EL PROVEEDOR" incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento previsto en el Artículo 54, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. "EL INSTITUTO" podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiera iniciado un procedimiento de conciliación respecto del contrato materia de la rescisión.

**DÉCIMA SÉXTA.- CAUSAS DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.-** "EL INSTITUTO" podrá rescindir administrativamente este contrato sin más responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando "EL PROVEEDOR" incurra en cualquiera de las causales siguientes.

1. Cuando no entregue la garantía de cumplimiento del contrato, dentro del término de 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo.
2. Cuando incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.
3. Cuando se incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en el este instrumento jurídico y sus anexos.





**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

que se deriva, así como a lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento, el Código Civil Federal, el Código Federal de Procedimientos Civiles, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y las disposiciones administrativas aplicables en la materia.

**VIGÉSIMA PRIMERA.- ADMINISTRACIÓN Y VERIFICACIÓN.-** Será responsabilidad del servidor público indicado en el apartado de Declaraciones de "EL INSTITUTO" en su calidad de Administrador de este Instrumento Jurídico, administrar y verificar el cumplimiento del presente contrato; de conformidad con lo establecido en el penúltimo y último párrafo del Artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como será el responsable de la recepción de los bienes y/o servicios, establecer los mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los bienes y/o servicio contratado y efectivamente prestado, el cumplimiento del mismo y el nivel de inspección o supervisión en la aceptación de los bienes y/o servicio.


En el caso de que se lleve a cabo un relevo institucional temporal o permanente de dicho servidor público, tendrá carácter de **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO** la persona que lo sustituya en el cargo.

**VIGÉSIMA SEGUNDA.- PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN.-** En cualquier momento durante la vigencia del presente Contrato, "EL PROVEEDOR" o "EL INSTITUTO" podrán presentar ante el Órgano Interno de Control en "EL INSTITUTO" solicitud de conciliación por desavenencias, derivadas del presente instrumento jurídico, conforme a lo dispuesto por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento.

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

**VIGÉSIMA TERCERA.- JURISDICCIÓN.-** Para la interpretación y cumplimiento de este Instrumento Jurídico, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo y resolución de controversias, "LAS PARTES" se someterán a los procedimientos establecidos en el Código Civil Federal, Código Federal de Procedimientos Civiles, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y las disposiciones administrativas aplicables en la materia (Demanda Civil), así como a la jurisdicción de los Tribunales Federales competentes de la Ciudad de Chetumal, Capital del Estado de Quintana Roo, renunciando a cualquier otro fuero presente o futuro que por razón de su domicilio les pudiera corresponder.

Previa lectura y debidamente enteradas "LAS PARTES" del contenido, alcance y fuerza legal del presente contrato, en virtud de que se ajusta a la expresión de su libre voluntad y que su consentimiento no se encuentra afectado por dolo, error, mala fe ni otros vicios de la voluntad, lo firman y ratifican en todas sus partes, en cuatro tantos originales, en la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo, el día 08 de Diciembre del año 2022.

<p align="center"><b>"EL INSTITUTO"</b>  <b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b>  <i>"En términos de la Declaración 1.3 del presente contrato"</i></p>  <p align="center">Dr. José Miguel Ángel Van-Dick Puga        Titular del Órgano de Operación Administrativa        Desconcentrada Estatal Quintana Roo</p>	<p align="center"><b>"EL PROVEEDOR"</b>  <b>COORDINACIÓN DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS LOGÍSTICOS, S.A. DE C.V.</b></p>  <p align="center">C.P. José Alberto Zuart Barrón        Representante Legal</p>
<p align="center"><b>Por el Área Administradora</b>  <i>"En términos de la Declaración 1.4 del presente contrato"</i></p>  <p align="center">Dr. Jesús Alejandro Corral Fonseca        Director del Hospital General de Zona        con Medicina Familiar 01</p>	<p align="center"><b>Por el Área Administradora</b>  <i>"En términos de la Declaración 1.4 del presente contrato"</i></p>  <p align="center">Dr. Ramona Magaña Ceja        Director del Hospital General de Sub-Zona        con Medicina Familiar 02</p>



Contrato número D2M0501

**Anexo 1 (Uno)**  
**Características Técnicas, Alcances y Especificaciones**

**CONDICIONES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE VÍVERES.**

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, se contempla en el Anexo número 1 Requerimiento (Excel) de la convocatoria de la licitación de la que se deriva este contrato.

En este anexo se detalla la descripción, características, especificaciones, unidad o presentación de los bienes requeridos, cantidades mínimas y máximas por partida/lote/grupo, con una sola fuente de abasto.

Área, personal y cargo del responsable de la recepción, indicando, de ser el caso, que se levantará acta donde se demuestre la entrega-recepción del bien y/o servicio, adjuntando formato de la misma. Jefes del departamento de nutrición, de las unidades médicas hospitalarias, nutricionistas dietista de almacén con la orden de compra establecida en el sistema Pla C.A. Web.

**VEHÍCULOS SOLICITADOS POR GRUPO PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.**

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación, deberán contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor al año 2014 en las capacidades y cantidades indicadas en el Apéndice 1.

La conformación de las Zonas Geográficas y en su caso, Direcciones de las Unidades y Guarderías se indican en el Apéndice 2.

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria y Guardería (en su caso) los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, colaciones y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales e infantes en guarderías. (Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención, Clave! 2660-003-013)

Grupo	No. de Vehículos	Tipo	Zona
Alimento Perecederos: Frutas y Verduras.	Uno	Para el grupo de (FRUTAS Y VERDURAS) el vehículo deberá ser cerrado	Zona 1.- Sur (HGZ No. 1 Chetumal)
	Uno	Para el grupo de (FRUTAS Y VERDURAS) el vehículo deberá ser cerrado	Zona 2.- Centro (HGSZ No. 2 Cozumel)

**PLAZO, LUGAR, CONDICIONES Y VERIFICACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE "LOS BIENES".**

- Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el Apéndice 2 el cual forma parte de la presente convocatoria, en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA WEB), o la nd-15 solicitud Extraordinaria de alimentos, Apéndice 12 (Documento normativo)
- Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, conforme a los horarios establecidos en el Apéndice 3 el cual forma parte de las bases contenidas en la presente convocatoria y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.
- Las Ordenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 6 (seis) días naturales, en un formato similar al contenido en el Apéndice 4.
- Las Unidades Médicas Hospitalarias y Guardería, entregarán al proveedor la Orden de Compra, Apéndice 4 o nd-15 solicitud extraordinaria de alimentos en original y copia mecanizada, Apéndice 12.
- El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La Cédula de Verificación al Proveedor será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética o el responsable del servicio, de la Unidad Médica Hospitalaria y Guarderías en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al Apéndice 5.

Las Zonas se integran de la siguiente manera:

- Zona 1.- Sur (HGZ No. 1 Chetumal)
- Zona 2.-Norte (HGSZ No.2 Cozumel)

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias, Guarderías y, en su caso, a partir del inicio de la vigencia del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica.

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de CUADROS BÁSICOS, renglón ALIMENTOS. (Actualizado al 18 de julio de 2019) y en el Apéndice 6. Criterios de Calidad.

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido en el Apéndice 2 el cual forma parte de la presente convocatoria, en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente.

Los bienes y/o colaciones deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, conforme a los horarios establecidos en el Apéndice 3 el cual forma parte de la presente convocatoria y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.

Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra, Apéndice 4 o nd-15 solicitud extraordinaria de alimentos en original y copia mecanizada, Apéndice 12.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

**Contrato número D2M0501**

Las órdenes de compra serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.

Quando la orden de compra sea transmitida vía fax ó cualquier otro medio convenido por LOS CONTRATANTES, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las Áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Para el grupo 3 (frutas y verduras) el licitante adjudicado deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y vegetales de temporada. El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del art. 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos, actualizado al 18 de julio de 2019.

Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados para protección de las inclemencias del clima.

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

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el Apéndice 7 y revisar que se entreguen conforme a la presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto en Internet o en los Criterios de calidad Apéndice 6. Además se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación. Así como a una evaluación diaria.

Deberá entregar notas de remisión diariamente cada vez que surtan. Se deberá de facturar al término de la orden de compra de cada semana y ser entregada en un horario comprendido de 9:00 a 12:00 horas (el último día que termina la orden de compra del Pla.ca Web de las unidades médicas hospitalarias y guarderías).	3 frutas y verduras
--	---------------------

Se aplicará Reporte de Incidencias en el Suministro de Viveres a los proveedores adjudicados de acuerdo al Apéndice 11.

El licitante adjudicado y/o proveedor está conforme en que el Instituto no dará por recibidos y aceptados los bienes a su entera satisfacción, mientras el licitante adjudicado y/o proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes.

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

El periodo máximo de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir deben ser de acuerdo a la siguiente tabla:

1	<b>ALIMENTOS PERECEDEROS 3: Frutas y Vegetales</b>	Se evalúan las características fisicoquímicas
---	--	---

El personal que sea adjudicado en los contratos deberán de portar el uniforme de la empresa rigurosamente que constará de zapatos cerrados o botas con suelas antiderrapantes, pantalón largo, playera o camisa con el logotipo de la empresa, red para el cabello o gorro y cubre boca, de lo contrario no se les aceptará los insumos en las unidades médicas hospitalarias. Lo anterior de acuerdo NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Para garantizar el mejor almacenamiento de los diferentes insumos que las unidades médicas necesitan, será necesario ofertar en COMODATO sin costo adicional al Instituto Mexicano del Seguro Social, junto con su propuesta técnica una serie de Equipos los cuales quedarán a resguardo de las diferentes Unidades Médicas, garantizando en todo momento la devolución en buen estado y funcionando al finalizar la contratación. Los equipos se entregarán en las Unidades Médico Hospitalaria el primer día hábil del inicio del contrato; en caso de descompostura, deberá repararlos o en su defecto sustituirlos por otro equipo nuevo en un plazo no mayor de 5 días hábiles a partir que la Unidad Médica afectada realice la notificación. Las necesidades de equipo en comodato se describen en la siguiente tabla.

**HOSPITAL GENERAL DE ZONA CON M/F. N° 1 EN CHETUMAL. DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

EQUIPOS EN COMODATO					
Grupo	Refrigerador De 1 Puerta	Refrigerador De 4 Puertas	Congelador Horizontal Mediano	Báscula 30 Kgs.	Nevera Térmica 36 Lts.
Frutas y Verduras		1			

**HOSPITAL GENERAL DE SUBZONA CON M/F. N° 2 EN COZUMEL. DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

EQUIPOS EN COMODATO					
Grupo	Refrigerador De 1 Puerta	Refrigerador De 4 Puertas	Congelador Horizontal Mediano	Báscula 30 Kgs.	Nevera Térmica 36 Lts.
Frutas y Verduras		1		1	

**NOTA:** Los equipos deberán ser entregados llenando correctamente el Apéndice 9 el primer día hábil del inicio del contrato en cada una de las Unidades Médico-Hospitalarias y retirados al día siguiente de la conclusión de vigencia del contrato presentado el Apéndice 9 para concluir el procedimiento correctamente.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

APÉNDICE No. 1  
 VEHÍCULOS SOLICITADOS POR GRUPO PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

Grupo	No. de Vehículos	Tipo	Zona
Alimentos Perecederos, Frutas y Verduras.	Uno por zona	Para el grupo de FRUTAS Y VERDURAS el vehículo deberá ser cerrado.	Zona 1.- Sur (HGZ No. 1 Chetumal)
			Zona 2.- Centro (HGSZ No. 2 Cozumel)

APÉNDICE No. 2  
 HORARIOS Y LUGARES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

ZONA	UNIDAD:	LOCALIDAD	DIRECCION	HORARIO DE SURTIMIENTO	DIAS DE SURTIMIENTO
1	H.G.Z. No. 1	CHETUMAL	AV. A. LÓPEZ MATEOS ESQ. AV. NÁPOLES.	6:00 a 10:00am Horas de la Zona Horaria del Sureste Quintana Roo	DIARIO Y SEMANAL CONFORME A LA ORDEN DE COMPRA DEL SISTEMA P.L.A.C.A. WEB
2	H.G.S.Z. No. 2	COZUMEL	AV. 11 SUR ESQ. AV. 30 SUR, COL. INDEPENDENCIA.	6:00 a 10:00 am Horas de la Zona Horaria del Sureste Quintana Roo	DIARIO Y SEMANAL CONFORME A LA ORDEN DE COMPRA DEL SISTEMA P.L.A.C.A. WEB

APÉNDICE No. 3  
 "Calendario de entrega y distribución de viveres"

GRUPO	DÍA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN A LA UNIDAD
Frutas,	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diario, para consumo del día siguiente 6:00 A 10:00 Horas de la Zona Horaria del Sureste Quintana Roo</li> <li>Diario o cada tercer día de 6:00 A 10:00 Horas de la Zona Horaria del Sureste Quintana Roo según capacidad de almacenaje.</li> <li>El día del consumo de 6:00 A 10:00 Horas de la Zona Horaria del Sureste Quintana Roo, si es congelado un día antes.</li> </ul>

Nota: Los horarios y días de entrega podrán ser ajustados de acuerdo a cada unidad. 2660-013-001

APÉNDICE No. 4  
 EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA

Dirección de Prestaciones Médicas  
 Unidad de Atención medica  
 P.L.A.C.A.

Orden de compra del \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_  
 Día mes año día mes año

Número de la Unidad Médica \_\_\_\_\_

**ABARROTOS**

Día de la semana	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado Domingo	Lunes	Semana
Día de surtido							
Fecha de la minuta							
Minuta							

Entregó	Recibió	Nombre y Giro de la Empresa
Nombre y Firma Resp A. Viveres	Nombre y Firma RTE. Proveedor	
Hora	Vo. Bo. Jefe de Depto. De Nutrición	Domicilio
Recibe Mercancia		Reg. Fed. Causantes
		Gedula de Empadronamiento



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

APÉNDICE No. 5

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
 COORDINACION DE NUTRICIÓN  
 DELEGACION QUINTANA ROO

**CEDULA DE VERIFICACIÓN A PROVEEDORES DE VIVERES**

PROVEEDOR: No. CONTRATO:	FECHA ORDEN DE COMPRA:						MODELO DEL VEHICULO ACTUAL: _____
	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LUNES	
	CUMPLE O NO CUMPLE (SI - NO)						
	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
1.- Porta uniforme , gafet, cubre pelo, y cubre boca.							
2.- Los recipientes donde entrega los viveres se encuentran limpios							
3.- Realiza las entregas en vehiculo con caja seca ó thermoking de acuerdo a lo estipulado en la licitacion (caja termica funcionando)							
4.- Los alimentos que son entregados en rebanadas o en gramaje pequeño que no pueden ser entregados en su envase primario el proveedor cumple con el etiquetado de acuerdo a lo solicitado en el contrato: Marca comercial, nombre generico y específico, fecha de fabricación y caducidad, nombre o razon social del fabricante, nombre o razon social del proveedor, fecha de rebanado y o corte y peso neto.							
5.- se recepciona y supervisa al proveedor en apego al anexo 6 " libreta de control interno de notas de remision y orden de compra (se coteja ambos documentos)							
6.- En apego al anexo 14 cumple con las características fisico quimicas de los alimentos para su recepción o selección							
7.-Realiza el anexo No. 15 "tarjeta de evaluación al proveedor de viveres" ND 30							
8.- Los viveres cubren la calidad requerida y las marcas ofertadas en los contratos.							
9.- Entrega nota de remision diariamente de acuerdo en lo establecido en el contrato							
10.- En apego al anexo 14 cumple con las características fisico quimicas de los alimentos para su recepción o selección							
11.- En caso de ser necesario realiza el anexo No.24 informe de problematica de proveedor ND 19 y aplica al proveedor las deductivas y/o penalización correspondiente de acuerdo al contrato							
12.-Cumple con la entrega de Facturas al día siguiente del termino de la orden de compra de la semana los días martes							

Auxiliar de Almacén o Nutricionista Dietista  
 Aplicó la Cédula Nombre y Firma

Jefe de Nutrición  
 Verificó la cédula nombre y firma.

Nota: Esta cedula de verificación al proveedor se realizara por semana de acuerdo a la orden de compra del sistema p.l.a.c.a Web y se anexara a la nd 30



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

APÉNDICE No. 6  
 PRESENTACIÓN REQUERIDA Y CRITERIOS DE CALIDAD

GRUPO 3: FRUTAS Y VERDURAS

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 301 0500	<b>CIRUELA</b> A granel peso en kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *	El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio, con consistencia firme y ausencia de humedad exterior anormal. Las Autoridades de Comercio establecen los tipos de defectos que existen: Defectos menores: escasas raspaduras superficiales, heridas cicatrizadas de menos de 1 cm leves quemaduras de sol. Defectos mayores: magulladuras (3%) y raspaduras que afecten 5% de fruta, heridas cicatrizadas hasta de 2 cm y quemaduras de sol que cubran hasta 10% de la superficie. Defectos críticos: magulladuras que afecten más del 3% del fruto, heridas no cicatrizadas, deformaciones severas. Para efectos de compra en el IMSS, no se admiten defectos críticos 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 además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 0503	<b>CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA</b> A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre hermético o abre fácil, en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, suave, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, sin que la deshidratación la haga dura, opaca o reseca en forma excesiva, extenla de plagas e insectos. Se debe comprobar su estado de conservación y grado de madurez necesario para su consumo, verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 0600	<b>DURAZNO</b> A granel, peso en kg. en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	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 característicos de la variedad; consistencia firme. Exentos de humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición. No deben tener defectos mayores ni críticos como evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otros que afecten o no la pulpa.
480 301 1000	<b>GUAYABA</b> A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *	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 característicos. Se debe verificar que el estado de conservación sea satisfactorio y el grado de madurez necesario para su consumo. No se deben recibir frutos con defectos mayores o críticos. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 1100	<b>JICAMA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	Cada raíz debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal. arugas, magulladuras o costras extensas, de heridas o de plagas. Rechazar frutos con adherencia significativa de tierra (todo) 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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que el estado de conservación sea satisfactorio.
480 301 1300	<b>LIMON AGRIO</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 pudrición, de heridas o de plagas. Debe tener forma, color, sabor y olor característico de la variedad, así como grado de madurez solicitado. El limón persa con o sin semilla en estado sazón, presenta un color verde oscuro, brillante, un contenido de jugo de 42.7% en peso, sólidos solubles totales de 8.8% y acidez de 7% expresado como ácido cítrico. Los residuos tóxicos están sujetos a las tolerancias marcadas por la SARH y la SSA. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. Comprobar que el estado de conservación sea satisfactorio.
480 301 1400	<b>LIMON REAL</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que el estado de conservación sea satisfactorio.
480 301 1600	<b>MANDARINA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Asegurarse de su peso neto de entrega. Comprobar que el estado de conservación sea satisfactorio.
480 301 1701	<b>MANGO ATAU LFO</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que el estado de conservación sea satisfactorio. Se recomienda que la fruta dentro del empaque lleve amortiguadores como viruta, papel sin impresión, separadores u otro material que no se adhiera a la fruta.
480 301 1702	<b>MANGO MANILA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que el estado de conservación sea satisfactorio. Se recomienda que la fruta dentro del empaque lleve amortiguadores como viruta, papel sin impresión, separadores u otro material que no se adhiera a la fruta.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 301 1703	<b>MANGO PARAISO O PETACON</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que el estado de conservación sea satisfactorio. Se recomienda que la fruta dentro del empaque lleve amortiguadores como viruta, papel sin impresión, separadores u otro material que no se adhiera a la fruta
480 301 1802	<b>MANZANA RED DELICIOUS</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	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 característico de la variedad. Color: variedades rojas, cáscara de color rojo claro, rojo o rojo oscuro en un 75% de su superficie. Variedades mixtas. Cáscara como mínimo de un 50% de su superficie colocada con estrías de color rojo y el resto de color característico de su variedad. Variedades amarillas. Cáscara de color verde en un mínimo del 75% de su superficie. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 1803	<b>MANZANA STARKING</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	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 característico de la variedad. Color: variedades rojas, cáscara de color rojo claro, rojo o rojo oscuro en un 75% de su superficie. Variedades mixtas. Cáscara como mínimo de un 50% de su superficie colocada con estrías de color rojo y el resto de color característico de su variedad. Variedades amarillas. Cáscara de color verde en un mínimo del 75% de su superficie. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 1900	<b>MELÓN</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega
480 301 2801	<b>NARANJA AGRIA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 2002	<b>NARANJA SIN SEMILLA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 2102	<b>PAPAYA ROJA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 2202	<b>PERA MANTEQUILLA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *	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 característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 2400	<b>PIÑA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 2502	<b>PLATANO MACHO</b> A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *	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. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 2505	<b>PLATANO TABASCO</b> A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *	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. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 2600	<b>SANDIA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 301 2803	<b>TORONJA ROJA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 301 2900	<b>TUNA</b> A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 característico del tipo o variedad. Exentas de ahuates (espinas grandes). El grado de madurez se determina por el contenido de sólidos solubles totales (no menor al 11%). Comprobar peso neto de entrega. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 3003	<b>UVA SIN SEMILLA</b> A granel, peso en kilogramos en bolsa de polietileno atóxica de baja densidad transparente con micro perforaciones y en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *	Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca y limpia; de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas sin moho. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Comprobar el peso neto de entrega. Los racimos no deben estar demasiado raleados ni compactos. Los escobajos (ramos) deben ser fuertes, no secos, no quebradizos. El color debe ser de acuerdo a su variedad: negras o lilas, rojas o rosadas y blancas (púrpura), rosa oscuro, verde claro a amarillo dorado. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 301 3004	<b>UVA PROCESADA DESHIDRATADA</b> A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre hermético o abre fácil, en bandeja o tara de plástico reutilizable. *	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 característico. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar el peso neto de entrega y uniformidad en el tamaño. El color será de acuerdo a su variedad. La deshidratación a que son sometidas las uvas, lleva al fruto hasta un contenido de agua muy bajo y a un pH bajo, para evitar la descomposición del producto y darle un aspecto brillante. Durante esta operación se permite la adición de agentes conservadores, tales como el bixido de azufre (metabisulfito de sodio) o ácido sorbico. Desecarlas al sol evita el uso de éstos conservadores, pero es indispensable garantizar buenas prácticas de higiene durante el proceso.
<b>SUBGRUPO: 302 VEGETALES</b>		
480 302 0100	<b>ACELGA</b> A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso (sin rebasar los 15 Kg.). Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Las Autoridades de Comercio establecen 3 grados de calidad comercial, aun cuando también se pueden expendir como "no clasificadas". Para este Cuadro Básico, éstas últimas no se incluyen. Los grados de calidad son en orden descendente México Extra, México No. 1 y México No. 2, que se determinan basándose en el tamaño de la hoja. Se señalan 3 clases de defectos: Defectos menores: Presencia de materia extraña (tierra), ligeras magulladuras o manchas en hojas y tallo si cubren menos del 10% de la superficie total. Defectos Mayores: Los anteriores si cubren de 10 a 25% 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 críticos ni mayores.
480 302 0202	<b>AGUACATE HASS</b> A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg.) Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Los frutos deben estar sanos, limpios, enteros, libres de descomposición, plagas o magulladuras, frescos, bien desarrollados, de consistencia firme y textura característica de la variedad; de forma, sabor, color y olor característicos 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 críticos a las plagas y heridas no cicatrizadas. Para fines de compra no se aceptan defectos críticos y mayores. Vigilar el grado de madurez del producto que es: Para la variedad Hass, cuando la cáscara de la fruta adquiere un color verde mate. Para la variedad verde, cuando la cáscara adquiere un color verde mate y se hacen visibles puntos calés (lentiboles). 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, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0300	<b>APIO</b> A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Las Autoridades de Comercio establecen 3 grados de calidad comercial, aun cuando también se pueden expendir como "no clasificadas". Para este Cuadro Básico, éstas últimas no se incluyen. Los grados de calidad son en orden descendente México Extra, México No. 1 y México No. 2, que se determinan basándose en el tamaño de la hoja. Se señalan 3 clases de defectos: Defectos menores: Presencia de materia extraña (tierra), ligeras magulladuras o manchas en hojas y tallo si cubren menos del 10% de la superficie total. Defectos mayores: Los anteriores si cubren de 10 a 25% 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 críticos ni mayores.
480 302 0400	<b>BETABEL</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0500	<b>BROCOLI</b> Fresco; A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El brócoli congelado deberá venir en bolsas de plástico, selladas y conservadas en congelación a -18° C.	Se clasifica en tres grados de calidad, en orden descendente: México extra, México No. 1 y México No. 2, de acuerdo al color, tamaño y calidad. Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben reunir además condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y conservación del producto. En el brócoli congelado se debe garantizar su conservación en congelación permanente a -18° C, sin fluctuaciones, para evitar crecimiento de microorganismos y deterioro del producto, sobre todo de sus características sensoriales. Usar técnicas adecuadas para descongelar. Una vez descongelados no se deben volver a congelar.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 0601	<b>CALABACITA CRIOLLA</b> A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Las Autoridades de Comercio establecen tres grados de calidad comercial y los defectos que deben evitarse: Defectos menores: escasas raspaduras superficiales, heridas cicatrizadas de menos de 1 cm, leves quemaduras de sol. Defectos mayores: magulladuras (3%) y raspaduras que afecten 5% del fruto, heridas cicatrizadas hasta de 2 cm y quemaduras de sol que cubran hasta 10% de la superficie. Defectos críticos: magulladuras que afecten más del 3% del fruto, heridas no cicatrizadas, deformaciones severas. Para efectos de compra no se admiten defectos críticos 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 además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
450 302 0502	<b>"CALABACITA ITALIANA</b> A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado	El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal. Las Autoridades de Comercio establecen tres grados de calidad comercial y los defectos que deben evitarse: Defectos menores: escasas raspaduras superficiales, heridas cicatrizadas de menos de 1 cm, leves quemaduras de sol. Defectos mayores: magulladuras (3%) y raspaduras que afecten 5% del fruto, heridas cicatrizadas hasta de 2 cm y quemaduras de sol que cubran hasta 10% de la superficie. Defectos críticos: magulladuras que afecten más del 3% del fruto, heridas no cicatrizadas, deformaciones severas. Para efectos de compra no se admiten defectos críticos 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 además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 0900	<b>CAMOTE</b> A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	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, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 0901	<b>CEBOLLA BLANCA</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces 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 aceptación del producto por el consumidor, puede consistir en rozaduras, quemaduras de sol y otros defectos superficiales, de escasa extensión. Defecto mayor: aún sin ser crítico reduce en forma considerable la aceptación 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 crítico 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 críticos. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 0903	<b>CEBOLLA MORADA</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor	Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces 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 aceptación del producto por el consumidor, puede consistir en rozaduras, quemaduras de sol y otros defectos superficiales, de escasa extensión. Defecto mayor: aún sin ser crítico reduce en forma considerable la aceptación 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 crítico 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 críticos. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 1001	<b>CHAMPINON FRESCO</b> Fresco. A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. Envasado: entero o rebanado en lata de 380 g a 3 kg.	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 oscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos. Comprobar el peso neto de entrega y que la variedad corresponda a la solicitada. Verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben permitir la ventilación y resistencia a la humedad para evitar la putrefacción y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
480 302 1102	<b>CHAYOTE SIN ESPINAS</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforada o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, forma, sabor y olor característicos: color verde amarillento característico, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Existen tres calidades. No se debe recibir con defectos críticos o mayores. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 1201	<b>CHICHARO LIMPIO</b> A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico y cajas de plástico o madera de tamaño adecuado, como chicharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ege pack.	Las autoridades de Comercio han establecido 3 grados de calidad comercial y 3 tipos de defectos. Defectos menores: defectos ligeros que afecten menos de 1 cm <sup>2</sup> de superficie de la vaina, tales como quemaduras de sol, manchas y raspaduras. Defectos mayores: que afecten hasta 2 cm <sup>2</sup> de superficie de la vaina. Defectos críticos: defectos que afecten un área superior a los 2 cm <sup>2</sup> de superficie y estados avanzados de enfermedades que afecten el interior de la vaina. Para efectos de compra no se aceptan defectos críticos 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 esté exento de plagas, manchas y daños por insectos, comprobar peso neto de entrega. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 1403	<b>CHILE DULCE</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las Autoridades de Comercios señalan tres grados de calidad comercial y los no clasificados, así como tres tipos de defectos. Defectos menores: raspaduras, manchas, quemaduras de sol y rozaduras que sean superficiales y tengan un área menor de un 1 cm <sup>2</sup> . Defectos mayores: los defectos menores cuando su extensión sea mayor de 1 cm <sup>2</sup> , pero menor de 2 cm <sup>2</sup> , la presencia de heridas cicatrizadas o evidencia de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. heridas no cicatrizadas o grietas. Para efectos de compra, no se admiten defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas.
480 302 1406	<b>CHILE HABANERO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las Autoridades de Comercios señalan tres grados de calidad comercial y los no clasificados, así como tres tipos de defectos. Defectos menores: raspaduras, manchas, quemaduras de sol y rozaduras que sean superficiales y tengan un área menor de un 1 cm <sup>2</sup> . Defectos mayores: los defectos menores cuando su extensión sea mayor de 1 cm <sup>2</sup> , pero menor de 2 cm <sup>2</sup> , la presencia de heridas cicatrizadas o evidencia de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. heridas no cicatrizadas o grietas. Para efectos de compra, no se admiten defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas.
480 302 1407	<b>CHILE JALAPEÑO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las Autoridades de Comercios señalan tres grados de calidad comercial y los no clasificados, así como tres tipos de defectos. Defectos menores: raspaduras, manchas, quemaduras de sol y rozaduras que sean superficiales y tengan un área menor de un 1 cm <sup>2</sup> . Defectos mayores: los defectos menores cuando su extensión sea mayor de 1 cm <sup>2</sup> , pero menor de 2 cm <sup>2</sup> , la presencia de heridas cicatrizadas o evidencia de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. heridas no cicatrizadas o grietas. Para efectos de compra, no se admiten defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas.
480 302 1408	<b>CHILE LARGO O QUERO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las Autoridades de Comercios señalan tres grados de calidad comercial y los no clasificados, así como tres tipos de defectos. Defectos menores: raspaduras, manchas, quemaduras de sol y rozaduras que sean superficiales y tengan un área menor de un 1 cm <sup>2</sup> . Defectos mayores: los defectos menores cuando su extensión sea mayor de 1 cm <sup>2</sup> , pero menor de 2 cm <sup>2</sup> , la presencia de heridas cicatrizadas o evidencia de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. heridas no cicatrizadas o grietas. Para efectos de compra, no se admiten defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas.
480 302 1409	<b>CHILE POBLANO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las Autoridades de Comercios señalan tres grados de calidad comercial y los no clasificados, así como tres tipos de defectos. Defectos menores: raspaduras, manchas, quemaduras de sol y rozaduras que sean superficiales y tengan un área menor de un 1 cm <sup>2</sup> . Defectos mayores: los defectos menores cuando su extensión sea mayor de 1 cm <sup>2</sup> , pero menor de 2 cm <sup>2</sup> , la presencia de heridas cicatrizadas o evidencia de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. heridas no cicatrizadas o grietas. Para efectos de compra, no se admiten defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas.
480 302 1410	<b>CHILE SERRANO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las Autoridades de Comercios señalan tres grados de calidad comercial y los no clasificados, así como tres tipos de defectos. Defectos menores: raspaduras, manchas, quemaduras de sol y rozaduras que sean superficiales y tengan un área menor de un 1 cm <sup>2</sup> . Defectos mayores: los defectos menores cuando su extensión sea mayor de 1 cm <sup>2</sup> , pero menor de 2 cm <sup>2</sup> , la presencia de heridas cicatrizadas o evidencia de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm <sup>2</sup> o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades. heridas no cicatrizadas o grietas. Para efectos de compra, no se admiten defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas.
480 302 1700	<b>COL</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el Proveedor.	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
460 302 1800	<b>COLIFLOR</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme; tener forma característica, libre de descomposición o pudrición 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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación 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 8%, vellosidades y quemaduras de sol menores de 5%. Defecto mayor cuando una coliflor presenta evidencia de plagas y enfermedades, marchitez o yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones entre un 8 y 15%, vellosidades o quemaduras de sol entre un 5 y 10%. Defecto crítico cuando una coliflor presenta estados avanzados o daños producidos por plagas o yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones mayores de un 15%, vellosidades o quemaduras de sol mayores de un 10%. Para fines de compra no se admiten defectos críticos ni mayores.
460 302 1900	<b>EJOTE</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 también 3 tipos de defectos: Menores: la presencia de raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol superficiales y no mayores de 0.8 cm <sup>2</sup> . Defectos mayores: la presencia de defectos menores que cubran de 0.8 a 1.6 cm <sup>2</sup> o la de plagas, enfermedades, magulladuras y grietas que no afecten el interior de la vaina. Defectos críticos: son los defectos menores en extensión mayor de 1.6 cm <sup>2</sup> 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 críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. Comprobar que la entrega corresponda a la calidad comercial solicitada.
460 302 2001	<b>ELOTE FRESCO ENTERO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
460 302 2002	<b>ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO</b> En bolsas de polietileno de 1 kilogramo, a una temperatura de -18° C.	Garantizar que se conserve la congelación permanente, sin fluctuaciones; para evitar crecimiento de microorganismos y deterioro del producto, sobre todo en sus características sensoriales, usar técnicas adecuadas para descongelar. Una vez descongelados no volver a congelar. Sus empaques deben estar íntegros.
460 302 2101	<b>ESPINACA FRESCA</b> A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg.). Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor. Espinaca congelada: En bolsas de polietileno de 1 kilogramo, a una temperatura de -18° C.	Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, enteras, tener forma característica, estar libres de descomposición o pudrición 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 área menor del 7%, perforación en menos del 5%, materia extraña menor del 10% o tallos rotos en menor del 2% de la superficie total. Defecto mayor cuando una espinaca presenta manchas amarillas en un área entre 8 y 13%, perforaciones entre 6 y 12%, materia extraña entre 11 y 20% o tallos rotos entre 3 y 7% de la superficie total. Defecto crítico cuando una espinaca presenta manchas amarillas en un área mayor de 13%, perforaciones en más del 12%, materia extraña en más del 20% o tallos rotos en más del 7% de la superficie total. Para fines de compra, no se admiten defectos críticos ni mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. En la espinaca congelada se debe garantizar que se conserve la congelación permanente, sin fluctuaciones de temperatura para evitar el crecimiento de microorganismos y deterioro del producto, sobre todo en sus características sensoriales, usar técnicas adecuadas para descongelar. Una vez descongeladas no volver a congelar. Sus empaques deben estar íntegros para una buena conservación.
460 302 2401	<b>JITOMATE BOLA</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 área no mayor de 7 cm <sup>2</sup> . Defectos Mayores: Cuando los anteriormente mencionados cubren áreas de 7.1 a 23 cm <sup>2</sup> o la evidencia de plagas o enfermedades y magulladuras que no afecten el interior del producto. Defectos Críticos: raspaduras, costras o manchas cuando cubren áreas de más de 23 cm <sup>2</sup> 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 críticos o mayores. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Verificar que la entrega corresponda a la variedad, calidad comercial y grado de madurez solicitadas. Comprobar peso neto de entrega.
460 302 2402	<b>JITOMATE GUAJE O GUAJITO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 área no mayor de 7 cm <sup>2</sup> . Defectos Mayores: Cuando los anteriormente mencionados cubren áreas de 7.1 a 23 cm <sup>2</sup> o la evidencia de plagas o enfermedades y magulladuras que no afecten el interior del producto. Defectos Críticos: raspaduras, costras o manchas cuando cubren áreas de más de 23 cm <sup>2</sup> 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 críticos o mayores. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Verificar que la entrega corresponda a la variedad, calidad comercial y grado de madurez solicitadas. Comprobar peso neto de entrega.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 2501	<b>LECHUGA OREJONA</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas. El tamaño de la Lechuga orejona se determina con base a su longitud y en la lechuga romana con base a su diámetro ecuatorial. Las autoridades de Comercio establecen tres grados de calidad comercial y "no clasificadas" así como tres clases de defectos. Defectos menores: Manchas ligeras, raspaduras, costras y rozaduras que afecten las hojas externas y que cubran superficies de 2 a 4 cm <sup>2</sup> por hoja y las evidencias de plagas o enfermedades o magulladuras que no afectan a las hojas interiores. Defectos críticos: Manchas ligeras, raspaduras, costras o rozaduras que afecten las hojas externas y que cubran superficie mayor de 4 cm <sup>2</sup> por hoja y los estados avanzados de enfermedades y los daños producidos por plagas o heridas, que afectan a las hojas internas. Para efectos de compra no se admiten defectos críticos ni mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 2502	<b>LECHUGA ROMANA</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas. El tamaño de la Lechuga orejona se determina con base a su longitud y en la lechuga romana con base a su diámetro ecuatorial. Las autoridades de Comercio establecen tres grados de calidad comercial y "no clasificadas" así como tres clases de defectos. Defectos menores: Manchas ligeras, raspaduras, costras y rozaduras que afecten las hojas externas y que cubran superficies de 2 a 4 cm <sup>2</sup> por hoja y las evidencias de plagas o enfermedades o magulladuras que no afectan a las hojas interiores. Defectos críticos: Manchas ligeras, raspaduras, costras o rozaduras que afecten las hojas externas y que cubran superficie mayor de 4 cm <sup>2</sup> por hoja y los estados avanzados de enfermedades y los daños producidos por plagas o heridas, que afectan a las hojas internas. Para efectos de compra no se admiten defectos críticos ni mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 2700	<b>NABO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, raspaduras acentuadas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 2800	<b>NOPAL</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 2903	<b>PAPA CAMBRAY</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro 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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 2902	<b>PAPA BLANCA</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro 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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 3000	<b>PEPINO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 302 3100	<b>PIMIENTO MORRON</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15kg. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 3200	<b>PORO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 3402	<b>RABANO LARGO</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, sin indicios de germinación y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 3500	<b>TOMATE VERDE</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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. Como en otros vegetales se consideran: Defectos menores a las manchas, rozaduras, raspaduras o costras superficiales y de poca extensión. Defectos mayores: son los menores cuando ocupan una extensión media a las evidencias de plagas, enfermedades o magulladuras que no afectan el interior del fruto. Defectos críticos: a la extensión 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 críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 3700	<b>VERDOLAGA</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 kg. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	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 ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 302 3900	<b>ZANAHORIA</b> A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.	Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las autoridades de Comercio han establecido 3 grados de calidad comercial y señalan tres tipos de defectos: Defectos menores, Raspaduras hasta de 1 cm de longitud. Defectos mayores: grietas hasta de 2 cm de longitud, presencia de raicillas secundarias y malformaciones de la raíz. Defectos críticos: grietas cuya longitud sea mayor de 2 cm, plagas y bifurcaciones en la forma de crecimiento de la raíz. Para efectos de compra no se admiten defectos críticos ni mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
480 303 0100	<b>GERMINADO DE SEMILLAS</b> A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme sin indicios de putrefacción. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que la variedad corresponda a la solicitada.
480 303 0101	<b>GERMINADO DE ALFALFA</b> A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme sin indicios de putrefacción. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que la variedad corresponda a la solicitada.
480 303 0102	<b>GERMINADO DE SOYA</b> A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme sin indicios de putrefacción. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que la variedad corresponda a la solicitada.
480 302 0100	<b>AJO EN BULBO</b> A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada.	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 más del 5% de la superficie del bulbo; libre de plagas y moho.
480 303 0100	<b>CILANTRO</b> A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	Verificar el grado óptimo 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 putrefacción.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
480 805 0200	<b>EPAZOTE</b> A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	Verificar el grado óptimo 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 putrefacción.
480 805 0300	<b>HIERBAS DE OLOR</b> A granel, por peso en gramos, en manojos que contenga las tres variedades de hierbas en bolsa de plástico perforada.	Verificar que las hierbas estén exentas de humedad.
480 805 0301	<b>LAUREL</b> A granel, por peso en gramos o manojos en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes.	Verificar que el producto a granel esté libre de humedad, de cuerpos extraños (varas, ramas, etc.) y se perciba el olor característico del laurel. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubre los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
480 805 0400	<b>HOJA DE AGUACATE</b> A granel, por peso en gramos, en manojos en bolsa de plástico perforada.	Verificar que las hojas estén exentas de plagas, daños por insectos; rechazar los manojos que contengan otra variedad de hoja que no corresponda a la variedad solicitada.
480 805 0500	<b>HOJA DE PLATANO</b> Frescas, a granel, por peso en gramos, en mazos que contienen varias hojas dobladas.	Verificar que las hojas estén frescas, enteras, sin manchas o daños por insectos.
480 805 0600	<b>PEREJIL</b> A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	Verificar el grado óptimo 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 putrefacción.

**APÉNDICE No. 7**

Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Frutas y verduras	Color	Característico: Recibirse en estado óptimo de maduración, asándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	No característico: Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
2660-013-002			



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

APÉNDICE No. 8  
 Tarjeta de evaluación de proveedores de viveres nd-30

Unidad		Fecha: ____/____/____ DD MM AAAA	
Proveedor			
		No. de remisión	Importe
		Hora de recepción en el área.	
		Alimentos solicitados	
		Alimentos recibidos	
		Alimentos devueltos por mala calidad	
		Omisiones de alimentos	
		Fecha y hora de reposición	
		Encargada Almacén de Viveres	
		Proveedor	

2660-009-045

INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATOS	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad.
2	Proveedor	Anotar nombre del proveedor que se va a evaluar.
3	Recuadro	Se checara el horario en los relojes checadores de la unidad por el proveedor.
4	No. de remisión	Anotar el número de facturas que entrega el proveedor.
5	Importe	Anotar el importe total de las facturas recibidas.
6	Hora de recepción en el área	La Nutricionista dietista y/o auxiliar almacenista anotara la hora en la que se presenta el proveedor.
7	Alimentos solicitados	Anotara el número de alimentos solicitados para ese día.
8	Alimentos recibidos	Anotara el número de alimentos recibidos.
9	Omisiones de alimentos	Anotara los alimentos que no fueron entregados.
10	Alimentos devueltos por mala calidad	Anotara los alimentos que se regresaron por no cumplir con las características bromatológicas requeridas.
11	Fecha y hora de reposición	Anotara la fecha y hora de reposición de los alimentos no recibidos o devueltos por mala calidad.
12	Encargada del almacén de viveres	Anotara el nombre, firma y matricula de la persona que realiza el reporte.
13	Proveedor	Anotara nombre y firma del proveedor.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

APÉNDICE No. 9  
 ACTA DE ENTREGA, RECEPCIÓN Y DEVOLUCIÓN DE EQUIPO EN COMODATO

Instituto Mexicano del seguro social  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas

NUMERO DE CONTRATO		
VIGENCIA	DEL:	AL:
NOMBRE DEL PROVEEDOR		
NUMERO DE PROVEEDOR		
UNIDAD		
EQUIPO		
MARCA		
COLOR		
NUMERO DE SERIE		
OBSERVACIONES		
INSERTE FOTO DEL BIEN		

En la Ciudad de Cancún, Quintana Roo, siendo las \_\_\_ horas del día \_\_\_ del mes \_\_\_ del año \_\_\_ y reunidos en \_\_\_\_\_ los C. Director de la unidad, el C. Administrador de la unidad y el C. Jefe del servicio o departamento, con el propósito de recibir los equipos en comodato que la empresa \_\_\_\_\_ deja bajo resguardo de la Unidad \_\_\_ para cumplir con lo establecido en el contrato Número \_\_\_\_\_ para el surtimiento de \_\_\_\_\_, mismos que serán utilizados exclusivamente para los insumos otorgados por el proveedor comentado.

FIRMAS

POR LA EMPRESA	POR LA DIRECCIÓN DE LA UNIDAD
Firma y Nombre	Firma y Nombre
POR LA ADMINISTRACIÓN	POR JEFE DE SERVICIO
Firma y Nombre	Firma y Nombre

APÉNDICE No. 10  
 CUADRO DE NORMAS VIGENTES Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS: CÍTRICAS. DE CÁSCARA MUY SUAVE. DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA. DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE. RELACION A LA CLASIFICACION DE VEGETALES: DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.	VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA LA MADUREZ, MANEJO, CONSERVACIÓN EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO LIMPIAS (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),



Contrato número D2M0501

**APÉNDICE No. 11**  
**Reporte de Incidencias en el suministro de víveres nd-30**

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SI QUIERDA Y SOLIDARIDAD SOCIAL		GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO						
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA								
REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES ND-30								
Unidad	Persona de contacto							
Proveedor	Hora de recepción de víveres							
Número de contrato	Orden de compra ( )	Solicitud extraordinaria ( )						
Grupo de Alimentos	Nota de Remisión							
Nombre del responsable de la entrega de alimentos								
Se presenta uniformado si ( ) no ( )		Porta gafas con lentes si ( ) no ( )						
Utiliza cubreboca y cubrepaño si ( ) no ( )		Actitud buena ( ) regular ( ) mala ( )						
Vehículo		Cuenta con caja cerrada si ( ) no ( )						
Tipo si ( ) no ( )		Cuenta con cámara refrigerante si ( ) no ( )						
Fecha de inauguración		Modelo						
Contenedores o cajas de vidrio								
Cerradas si ( ) no ( )		Cantidad suficiente si ( ) no ( ) NA ( )						
Incumplimiento	Cantidad de alimentos recibida	Cantidad de alimentos devueltos	Precio Unitario	Importe	Fecha canje	Hora de canje	Cumplió con canje	Observaciones
No conformados a la cantidad recibida								
Alimentos devueltos por mala calidad								
No cumplió con características organolépticas y físicas								
Incumplimiento	Cantidad de alimentos recibida	Cantidad de alimentos devueltos	Precio Unitario	Importe	Fecha canje	Hora de canje	Cumplió con canje	Observaciones
Alimentos devueltos por no conformados a marca recibida								
Alimentos devueltos por no conformados con características organolépticas y físicas recibida								
Completó con satisfacción								
Cumplió con satisfacción								
Tipo			Vehículo		Vólit		Recibió	
Auxilio de Alimentación o Cuotas Límite 1 o 2 Nombre y Firma			Nutricionista Dietista Nombre y firma		Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma		Proveedor Nombre y firma Círculo: 2660-009-102	



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

APÉNDICE No. 12  
 SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS ND-15

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL RECURSOS Y SUMINISTROS SOCIALES DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS ND-15		GOBIERNO DEL ESTADO QUINTANA ROO
Unidad:	Fecha de solicitud:	
Proveedor:	Folio:	
Grupo de alimentos:	Justificación:	

Alimento	Unidad	Presentación	Día Semana	L	M	M	J	V	S	D	TOTAL
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad									
		Fecha de entrega									
		Cantidad					</				





	<p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b>  <b>Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo</b>  <b>Jefatura de Servicios Administrativos</b>  <b>Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento</b></p>	<p>Adjudicación Directa Mixta  Nacional número  AA-050GYR008-E305-2022</p>
<p align="center"><b>Contrato número D2M0501</b></p>		

**Anexo 2 (Dos)**  
**Formato para Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato**

**MODELO DE LA PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR, ANTE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE: ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIOS, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA. (ENTIDADES).**

(Afianzadora o Aseguradora)

Denominación social: \_\_\_\_\_, en lo sucesivo (la "Afianzadora" o la "Aseguradora")

Domicilio: \_\_\_\_\_

Autorización del Gobierno Federal para operar: \_\_\_\_\_ (Número de oficio y fecha)

Beneficiaria:

(Nombre de la Entidad paraestatal), en lo sucesivo "la Beneficiaria"

Domicilio: \_\_\_\_\_

El medio electrónico por el cual se pueda enviar la fianza a "la Contratante" y a "la Beneficiaria": \_\_\_\_\_

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

Nombre o denominación social: \_\_\_\_\_

RFC: \_\_\_\_\_

Domicilio: \_\_\_\_\_, (El mismo que aparezca en el contrato principal)

Datos de la póliza:

Número: \_\_\_\_\_, (Número asignado por la "Afianzadora" o la "Aseguradora")

Monto Afianzado: \_\_\_\_\_, (Con letra y número, sin incluir el impuesto al Valor Agregado)

Moneda: \_\_\_\_\_

Fecha de expedición: \_\_\_\_\_

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

**Naturaleza de las Obligaciones:** \_\_\_\_\_ (Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato)

Si es Divisible aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.

Si es Indivisible aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será indivisible y en caso de presentarse algún incumplimiento se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas.

**Datos del contrato o pedido, en lo sucesivo el "Contrato":**

Número asignado por "la Contratante": \_\_\_\_\_

Objeto: \_\_\_\_\_

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

Moneda: \_\_\_\_\_

Fecha de suscripción: \_\_\_\_\_

Tipo (Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios, Obra Pública o servicios relacionados con la misma): \_\_\_\_\_

**Obligación contractual para la garantía de cumplimiento:** (Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato)

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

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

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

La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y 49, fracción II de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, y artículo 98 de su Reglamento.

Validación de la fianza en el portal de internet, dirección electrónica [www.amig.org.mx](http://www.amig.org.mx)

(Nombre del representante de la Afianzadora o Aseguradora)

**CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIO, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA.**  
**PRIMERA - OBLIGACIÓN GARANTIZADA.**



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
Nacional número  
AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

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

**SEGUNDA.- MONTO AFIANZADO.**

(La "Afianzadora" o la "Aseguradora"), se compromete a pagar a la Beneficiaria, hasta el monto de esta póliza, que es todo número y letra sin incluir el impuesto al Valor Agregado) que representa el \_\_\_\_ % (señalar el porcentaje con letra) del valor del "Contrato"

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

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

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

**TERCERA.- INDEMNIZACIÓN POR MORA.**

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

**CUARTA.- VIGENCIA.**

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

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

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

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

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

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

**SEXTA.- SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.**

(Sólo incluir para el caso de póliza en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)

Para garantizar el cumplimiento del "Contrato", cuando concurran los supuestos de suspensión en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Contratante" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") otorgará el o los endosos conducentes, conforme a lo establecido en el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para lo cual bastará que el fiado exhiba a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") dichos documentos expedidos por "la Contratante".

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

**SEXTA.- SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.**

(Sólo incluir para el caso de póliza en materia de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas)

Para garantizar el cumplimiento del contrato en caso de suspensión de los trabajos por cualquier causa justificada en los términos de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Contratante" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") otorgará el o los endosos conducentes, conforme a lo establecido en el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para lo cual bastará que el fiado exhiba a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") dichos documentos expedidos por "la Contratante".

El aplazamiento derivado de la interposición de los recursos administrativos y medios de defensa legales no modifica o altera el plazo de ejecución inicialmente pactado, por lo que subsistirán inalterados los términos y condiciones originalmente previstos.



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo**  
**Jefatura de Servicios Administrativos**  
**Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento**

Adjudicación Directa Mixta  
Nacional número  
AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

entendiéndose que los endosos que emita (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable a la póliza inicial.

**SÉPTIMA.- SUBJUDICIDAD.**

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

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

**OCTAVA.- COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.**

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

**NOVENA.- CANCELACIÓN DE LA FIANZA.**

(Solo incluir para el caso de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)

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

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

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

**NOVENA.- CANCELACIÓN DE LA FIANZA.**

(Solo incluir para el caso de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas)

La "Afianzadora" o la "Aseguradora" quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Contratante" le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía por haberse cumplido con las obligaciones a cargo del fiado y aceptado la garantía por defectos o vicios ocultos, acompañando al mismo el acto administrativo de extinción de derechos y obligaciones o, en su caso, el finiquito, y en el supuesto de existir saldos a cargo del fiado, la liquidación correspondiente.

El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") el acto administrativo de extinción de derechos y obligaciones o, en su caso, el finiquito, y en el supuesto de existir saldos a cargo del fiado, la liquidación correspondiente. Cuando el fiado solicite la cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente.

**DÉCIMA.- PROCEDIMIENTOS.**

La "Afianzadora" o la "Aseguradora" acepta expresamente someterse al procedimiento previsto en el artículo 278 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para hacer efectiva la fianza.

**DÉCIMA PRIMERA.- RECLAMACIÓN.**

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

**DÉCIMA SEGUNDA.- DISPOSICIONES APLICABLES.**

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



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Quintana Roo  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Adjudicación Directa Mixta  
 Nacional número  
 AA-050GYR008-E305-2022

Contrato número D2M0501

**ANEXO 3 (TRES)  
 PROPOSICIÓN ECONÓMICA**

**SE ADJUNTAN PROPUESTAS ECONÓMICAS DEL PROVEEDOR EN ARCHIVOS PDF Y EXCEL**



1 PROPUESTA  
 ECONOMICA CHETUM



2 PROPUESTA  
 ECONOMICA COZUMI



3 PROPUESTA  
 ECONOMICA EDITAB

**Distribución Presupuestal por Grupos de Alimentos y Unidades Médicas**

GRUPO DE ALIMENTOS	UNIDADES HOSPITALARIAS							TOTAL
	HGZ No.1	HGSZ No.2	HGZ No.3	HGP No.7	HGR No.17	HGZ NO.18	GUARDERIA	
3.- FRUTAS Y VERDURAS.	\$180,496.15	\$63,313.35	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$243,809.50

NOTA: La presente distribución presupuestal entre grupos de alimentos es únicamente para fines informativos, como referencia para la Unidad Médica, por lo que de acuerdo a sus necesidades, podrá variar el importe asignado por cada grupo sin necesidad de Convenio Modificatorio alguno, siempre y cuando no se rebase el monto máximo total contratado.

Handwritten marks and signatures on the right side of the page, including a large 'E' and several scribbles.



