



CONTRATO **ABIERTO** PARA LA PRESTACIÓN DEL **SERVICIO DE VÍVERES PARA EL EJERCICIO 2026**, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL** COMO **ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL SINALOA**, EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO"**, REPRESENTADA POR LA DRA. **TANIA CLARISSA MEDINA LÓPEZ**, EN SU CARÁCTER DE **TITULAR**, Y POR LA **SELECT PRODUCE DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**, EN LO SUCESIVO **"EL PROVEEDOR"**, REPRESENTADA POR EL C. **ENRIQUE CARLOS DE DOING ALVEAR GÓMEZ**, EN SU CARÁCTER DE **REPRESENTANTE LEGAL**, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

1. **"EL INSTITUTO"** declara que:

- I.1** Es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal, de conformidad con la Ley Del Seguro Social, cuya competencia y atribuciones se señalan en los términos de los artículos 4° y 5°.
- I.2** Conforme a lo dispuesto por el artículo 268 A de la Ley de Seguro Social, y acredita su personalidad mediante el testimonio de la escritura pública número 103,358 de fecha 21 de julio de 2021, otorgada ante la fe del licenciado César Álvarez Flores, titular de la Notaría número 87 de la Ciudad de México, actuando como asociado en el protocolo de la Notaría número 98, de la que es titular el licenciado Gonzalo M. Ortiz Blanco, cuyas facultades a la fecha de la celebración al presente contrato no le han sido revocados, limitados, ni modificados en forma alguna, e inscrita en el Registro Público de Organismos Descentralizados bajo el folio número 97-7-26072021-134555 de fecha 26 de julio de 2021; manifiesta bajo protesta de decir verdad que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas en forma alguna en cumplimiento a los artículos 24 y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, la **DRA. TANIA CLARISSA MEDINA LÓPEZ**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Sinaloa, es la servidora pública que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.
- I.3** De conformidad con el artículo 129, penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público suscribe el presente instrumento la **LN. KINY DENISE GODÍNEZ VALENZUELA**, Coordinador Aux. de Nutrición y Dietética, con R.F.C. [REDACTED], designado para dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a **"EL PROVEEDOR"** para los efectos del presente contrato.
- I.4** La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **ADJUDICACIÓN DIRECTA ELECTRÓNICA** de carácter **NACIONAL** con número **AA-50-GYR-050GYR029-N-54-2026**, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; de conformidad con los artículos 35 fracción III, 49, 53, **55**, 62, 66 y 68 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"LAASSP"**, y 126, 127, 129 y 130 de su Reglamento, y demás disposiciones aplicables en la materia.



- I.5** “EL INSTITUTO” cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo con folio **0000001348-2026** en la cuenta **51221001**, emitido por la Licenciada Paulina Rodriguez Nava, Titular de la Jefatura de Servicios de Finanzas, de fecha 06 de noviembre de 2025.
- I.6** Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **Nº IMS421231145**.
- I.7** Tiene establecido su domicilio en **Boulevard Francisco Zarco y Andrade, S/N, colonia Miguel Alemán, Culiacán, Sinaloa, C.P. 80200**, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.
- II. “EL PROVEEDOR”,** por conducto de su representante declara que:
- II.1** Es una persona moral legalmente constituida mediante escritura pública número 7,782 de fecha 15 de octubre de 2003, pasada ante la Fe del Licenciado Rene Gonzalez Obeso, Notario Público número 156 en el Estado de Sinaloa, denominada **SELECT PRODUCE DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**, que mediante escritura 13,518 de fecha 16 del mes de enero de 2008, pasada ante la Fe del Licenciado Rene Gonzalez Obeso, Notario Público 156 en el Estado se modificó el objeto social, cuyo objeto social es, entre otros, la comercialización a través de la compra-venta, importación, exportación, procesamiento, empaque y distribución de productos alimenticios, insumos y servicios relacionados con el sector agropecuario en general, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio con folio mercantil electrónico número 73375-1 de fecha 23 de enero de 2008.
- II.2** El C. **ENRIQUE CARLOS DE DOING ALVEAR GÓMEZ**, en su carácter de **REPRESENTANTE LEGAL**, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita escritura pública 8,174, de fecha 30 de abril de 2024, pasada ante la Fe del Licenciado Fortino Bórquez Velázquez, Notario Público 224 en la Ciudad de Culiacán, Sinaloa, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.
- II.3** Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.
- II.4** Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **SPM0310157V9**.
- II.5** Acredita el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación vigente, incluyendo las de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y las de Seguridad Social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitidas por el SAT, INFONAVIT e IMSS, respectivamente.
- II.6** Tiene establecido su domicilio en **CALLE SEGUNDA 2491, COLONIA MERCADO DE ABASTOS, CULIACÁN, SINALOA, C.P. 80299, TELÉFONO: 667 257 1400, CORREO ELECTRÓNICO: SPM@SELECTPRODUCE.COM.MX**, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.



III. De "LAS PARTES":

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

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a "EL INSTITUTO" la prestación del servicio de **VÍVERES PARA EL EJERCICIO 2026**, en los términos y condiciones establecidos en la solicitud de cotización, este contrato y sus anexos que forman parte integrante del mismo los cuales se enuncian a continuación:

ANEXO 1 (UNO) "ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES".

ANEXO 2 (DOS) "CARTA DE ACEPTACIÓN PARA CELEBRAR CONTRATO BAJO LOS MISMOS TÉRMINOS, CONDICIONES Y PRECIOS QUE SE ESTABLECEN EN EL CONTRATO 050GYR029N07325-071-00".

ANEXO 3 (TRES) "MODELO DE PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO".

ANEXO 4 (CUATRO) "ACTA DE DESIGNACIÓN DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" pagará a "EL PROVEEDOR" como contraprestación por los servicios objeto de este contrato, la cantidad mínima de **\$440,000.00 (CUATROCIENTOS CUARENTA MIL PESOS 00/100 M.N.)** no aplica impuestos, y un monto máximo de **\$1,100,000.00 (UN MILLÓN CIEN MIL PESOS 00/100 M.N.)** no aplica impuestos.

presupuesto asignado por zona:

ZONA CENTRO	PRESUPUESTO ASIGNADO
Partida 3.- Frutas y Vegetales	\$6,876,318.80
Partida 5.- Leche Líquida Ultrapasteurizada	\$443,633.47
ZONA SUR	
Partida 20.- Abarrotes, Jugos y Concentrados	\$1,999,194.42
Partida 21.- Leche Líquida Ultrapasteurizada	\$210,441.52
Partida 22.- Pan Fresco	\$420,883.04

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (**PESOS MEXICANO**) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la prestación del servicio de **VÍVERES PARA EL EJERCICIO 2026**, por lo que "EL PROVEEDOR" no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.



TERCERA. ANTICIPO.

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

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

"EL INSTITUTO" efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido (otra temporalidad o calendario establecido) o porcentaje de avance (pagos progresivos), conforme a los servicios efectivamente prestados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **ANEXO 1 (UNO) "ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES"** que forma parte integrante de este contrato.

"EL INSTITUTO" realizará el pago en un plazo máximo de 17 (diecisiete) días hábiles siguientes, contados a partir del envío y verificación del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a través de la Plataforma, y con la aceptación del Administrador del presente contrato, previa entrega de los bienes.

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

De conformidad con el artículo 135 del Reglamento de la **"LAASSP"**, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o a quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 73 de la **"LAASSP"**.

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada en **BOULEVARD FRANCISCO ZARCO Y JESÚS G. ANDRADE, COLONIA MIGUEL ALEMÁN, CULIACÁN, SINALOA, C.P. 80200**. A partir de otorgado el servicio para entregar el CFDI o factura electrónica **"EL PROVEEDOR"** deberá reunir los requisitos fiscales respectivos, la cual deberá contener el nombre, cargo y firma de autorización del administrador del presente contrato. asimismo, en dicho CFDI se deberá indicar: número de proveedor, número de contrato, número de garantía de cumplimiento que se haya aceptado, denominación social de la institución que otorga la garantía de cumplimiento y la indicación de que **"EL PROVEEDOR"** cuenta con opiniones positivas y vigentes en materia de aportaciones de seguridad social ante el IMSS.

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el I.V.A. cuando aplique.



“EL PROVEEDOR” manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de la prestación de los servicios, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, **“EL PROVEEDOR”** deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por **“EL INSTITUTO”**.

“EL PROVEEDOR” deberá presentar la información y documentación que **“EL INSTITUTO”** le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **“EL INSTITUTO”**.

El pago de la prestación de los servicios recibidos, quedará condicionado al pago que **“EL PROVEEDOR”** deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso, deductivas.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 73, párrafo tercero, de la **“LAASSP”**.

QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

La prestación de los servicios, se realizará conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **“EL INSTITUTO”** en el **ANEXO 1 (UNO) “ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES”**.

Los servicios serán prestados en los domicilios señalados en el **ANEXO 1 (UNO) “ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES”** y fechas establecidas en el mismo.

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la prestación del servicio o incumplimiento en las especificaciones técnicas, **“EL PROVEEDOR”** contará con un plazo de **10 (diez) días** para la reposición o corrección, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para **“EL INSTITUTO”**.

SEXTA. VIGENCIA.

“LAS PARTES” convienen en que la vigencia del presente contrato será del **01 de enero de 2026** al **31 de enero de 2026**.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

“LAS PARTES” están de acuerdo que **“EL INSTITUTO”** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, de conformidad con el artículo 74 de la **“LAASSP”**, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.



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

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a “EL INSTITUTO”, se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos con las constancias respectivas. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de “LAS PARTES”.

En los supuestos previstos en el párrafo anterior, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse a través de la Plataforma, por el servidor público de “EL INSTITUTO” que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual “EL PROVEEDOR” realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 136, último párrafo del Reglamento de la “LAASSP”, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

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

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS SERVICIOS.

Para la prestación de los servicios materia del presente contrato, no se requiere que “EL PROVEEDOR” presente una garantía por la calidad de los servicios contratados.

NOVENA. GARANTÍA.

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Conforme a los artículos 69, fracción II, 70, fracción II, de la “LAASSP”; 130, párrafo tercero, fracción III, y 151 de su Reglamento “EL PROVEEDOR” se obliga a constituir una garantía **indivisible** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, a favor de la **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, por un importe equivalente al **10% (DIEZ POR CIENTO)** del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a “EL INSTITUTO”, a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

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



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

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

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"EL INSTITUTO"**, dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el artículo 136, último párrafo del Reglamento de la **"LAASSP"**, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

Cuando la contratación abarque más de un ejercicio fiscal, la garantía de cumplimiento del contrato, podrá ser por el porcentaje que corresponda del monto total por erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, y deberá ser renovada por **"EL PROVEEDOR"** cada ejercicio fiscal por el monto que se ejercerá en el mismo, la cual deberá presentarse a **"EL INSTITUTO"** a más tardar dentro de los primeros diez días naturales del ejercicio fiscal que corresponda.

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

Con fundamento en los artículos 15 y 294, fracción VI de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, **"EL PROVEEDOR"** se encuentra exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, ya que las aseguradoras no se encuentran obligadas a presentar una póliza de fianza que garantice el cumplimiento de sus contratos.

Cuando la prestación de los servicios, se realice en un plazo menor a diez días naturales, **"EL PROVEEDOR"** quedará exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 69, último párrafo de la **"LAASSP"**.

La constancia de recepción de los servicios que ampare, que los mismos se prestaron dentro del plazo a que se refiere el párrafo anterior, se integrará en el expediente de contratación de la **"EL INSTITUTO"**.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

- a) Prestar los servicios en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.



- b) Cumplir con las especificaciones técnicas, de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- c) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- d) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 156 del Reglamento de la **"LAASSP"**.
- e) Mantener al corriente sus obligaciones fiscales durante la vigencia del presente contrato
- f) Entregar bimestralmente, las constancias de cumplimiento de la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social del personal que utilice para la prestación de los servicios.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO"

"EL INSTITUTO", se obliga a:

- a) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos la prestación de los servicios objeto del contrato.
- b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
- c) Extender a **"EL PROVEEDOR"**, por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

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

"EL INSTITUTO" designa como Administrador del presente contrato a la LN. **KINY DENISE GODÍNEZ VALENZUELA** con RFC [REDACTED], Coordinador Auxiliar de Nutrición y Dietética, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

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

"EL INSTITUTO", a través del Administrador del contrato, rechazará los servicios, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose **"EL PROVEEDOR"** en este supuesto a realizarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para **"EL INSTITUTO"**, sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondiente.

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

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

"EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL**



PROVEEDOR” conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán de acuerdo al porcentaje establecido en el **ANEXO 1 (UNO) “ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES”**, sobre el monto de los servicios, proporcionados en forma parcial o deficiente. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **“EL PROVEEDOR”** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

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

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

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el Administrador del contrato de **“EL INSTITUTO”**, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **10 (DIEZ)** días posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

En caso que **“EL PROVEEDOR”** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **ANEXO 1 (UNO) “ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES”**, parte integral del presente contrato, **“EL INSTITUTO”** por conducto del Administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al **ANEXO 1 (UNO) “ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES”** por cada **día** de atraso sobre la parte de los servicios no prestados, de conformidad con este instrumento legal y sus respectivos anexos.

El Administrador del contrato determinará el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **10 (DIEZ)** días posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

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

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

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



Cuando **"EL PROVEEDOR"** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previstos en la **"LAASSP"**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar, será del 20% (veinte por ciento) del monto de los servicios prestados fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el artículo 142, cuarto párrafo del Reglamento de la **"LAASSP"**.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

"EL PROVEEDOR" se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

Para la prestación de los servicios materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

"EL PROVEEDOR" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes e insumos necesarios para la prestación del servicio objeto de este contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **ANEXO 1 (UNO) "ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES"**, del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, mismos que no serán repercutidos a **"EL INSTITUTO"**.

"EL INSTITUTO" sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (IVA), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

"EL PROVEEDOR" no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**.

Se exceptúa de lo anterior en el caso de fusión, escisión, o transformación de sociedades, siempre que la nueva sociedad que resulte cuente con la solvencia técnica, jurídica y económica exigidas al adjudicarse el contrato, cumpla con lo dispuesto en el Reglamento de la **"LAASSP"** y no se encuentre en los supuestos de impedimento previstos en la **"LAASSP"**.

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

"EL PROVEEDOR" será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones



del presente contrato, por lo que se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros.

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

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

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"LAS PARTES" acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratará de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en las disposiciones vigentes en materia de transparencia y acceso a la información pública y de protección de datos personales.

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

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

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

VIGÉSIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

Con fundamento en el artículo 80 de la **"LAASSP"** y 150, segundo párrafo, fracción II, de su Reglamento, **"EL INSTITUTO"** en el supuesto de caso fortuito o de fuerza mayor o por causas que le resulten imputables, podrá suspender la prestación de los servicios, de manera temporal, quedando obligado a pagar a **"EL PROVEEDOR"**, aquellos servicios que hubiesen sido efectivamente prestados, y en su caso, se reintegrarán los anticipos no amortizados, así como, al pago de gastos no recuperables previa solicitud y acreditamiento.

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



VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

“**EL INSTITUTO**” cuando concurran razones de interés general, de común acuerdo o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a “**EL INSTITUTO**”, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para “**EL INSTITUTO**”, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

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

En el finiquito se harán constar los pagos que, en su caso, deba efectuar “**EL INSTITUTO**” por concepto de los servicios prestados hasta el momento de la terminación anticipada, además, en su caso, pactará en el mismo el reembolso al proveedor de los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

VIGÉSIMA CUARTA. RESCISIÓN.

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

- a) Contravenir los términos pactados para la prestación de los servicios, establecidos en el presente contrato;
- b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;
- c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de “**EL INSTITUTO**”;
- d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada la prestación de los servicios del presente contrato;
- e) No realizar la prestación de los servicios en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;
- f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;
- g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;
- h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
- i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;



- j) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;
- k) No presentar bimestralmente, las constancias de la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social del personal que utilice para la prestación de los servicios;
"En caso de que la suma de las penas convencionales exceda el 20% del monto total del contrato;"
- l) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;
- m) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES** del presente instrumento jurídico;
- n) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO"**;
- o) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL INSTITUTO"**, cuando sea extranjero;
- p) No presentar la opinión favorable de sus obligaciones fiscales, **cada mes y/o cada vez que se entregue factura** durante la vigencia del presente contrato, y
- q) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **"EL INSTITUTO"** comunicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO"**, en un plazo de 10 (diez) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"EL PROVEEDOR"** dicha determinación dentro del citado plazo.

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

Iniciado un procedimiento de conciliación **"EL INSTITUTO"** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

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

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



De no rescindirse el contrato, **"EL INSTITUTO"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"**, otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre, deberá atender a las condiciones previstas por el artículo 74, párrafos cuarto y quinto de la **"LAASSP"**.

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

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"EL PROVEEDOR"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 73, párrafo cuarto de la **"LAASSP"**.

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

VIGÉSIMA QUINTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL.

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

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

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

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

VIGÉSIMA SEXTA. DISCREPANCIAS.

"LAS PARTES" convienen que, las estipulaciones que se establezcan en este contrato no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria a la licitación, invitación o solicitud de cotización, y sus juntas de aclaraciones; en caso de discrepancia, prevalecerá lo estipulado en éstas, conforme a lo previsto en el artículo 66, párrafo segundo de la **"LAASSP"**.



VIGÉSIMA SÉPTIMA. CONCILIACIÓN.

“LAS PARTES” acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato, podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 109, 111 y 112 de la “LAASSP”, y 186 al 196 de su Reglamento.

VIGÉSIMA OCTAVA. DOMICILIOS

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

VIGÉSIMA NOVENA. LEGISLACIÓN APLICABLE

“LAS PARTES” se obligan a sujetarse estrictamente para la prestación de los servicios objeto del presente contrato a todas y cada una de sus cláusulas, sus anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; Código Civil Federal; Ley Federal de Procedimiento Administrativo, Código Federal de Procedimientos Civiles; Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

TRIGÉSIMA. JURISDICCIÓN

“LAS PARTES” convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con sede en la Ciudad Culiacán, Sinaloa, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

“LAS PARTES” manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en las fechas especificadas.

POR:
“EL INSTITUTO”

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
DRA. TANIA CLARISSA MEDINA LÓPEZ	TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL SINALOA	██████████
LN. KINY DENISE GODÍNEZ VALENZUELA ADMINISTRADOR DE CONTRATO	COORDINADOR AUXILIAR DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	██████████

SE ELIMINA RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CONFIDENCIAL DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 115 DE LA LFTAIP.



POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.
SELECT PRODUCE DE MÉXICO, S.A. DE C.V.	SPM0310157V9



Cadena original:

[Redacted]

Firmante: KINY DENISE GODINEZ VALENZUELA

RFC: [Redacted]

Número de Serie: [Redacted]

Fecha de Firma: 21/01/2026 11:43

Certificado:

[Redacted]

Firma:

gask8ASk4WnzwFZ8uNiHfVSA5QWIau0RQnGiShTP837MaBuFafrJ98G8ZmMKEMgGEKTH8jHvTRuVeLhciJiAiWIS4AdwLM+jBFU5fokIL3JKx/tDR+T0QB92FAMVZKXF7isae06tNb4WCzvXRZ402SKYy5Hiu4IiZ8fveP0vtUWNXmVkg3H1woiGJSziET0paScnREVL/uRrXORe5q2HwBt1Mps7KJa2K8ur1m75idbAwB+Pors4M9/HJS7U5x162UBzJmXJkkuSruU/eL14yXJcmIyL9xmiVy/YXQVLD4JCDU9Rnb804QI0G40xj6Boe20H82N1HAY23wucMLAGNTQ==

Firmante: TANIA CLARISSA MEDINA LOPEZ

RFC: [Redacted]

Número de Serie: [Redacted]

Fecha de Firma: 21/01/2026 13:20

Certificado:

[Redacted]

Firma:

AwCOAySxREf024v2DtKmDxIBDEh7aEhDoS1OPXX5jjG1N8XzqN15sPXBW6Gr/fN00sY34caR9BynKf00tTp1NqfFxpRcSsOmuYNF43RAeEEPYTWZdP41QGSKhUw5DuXBNjXDssZ83QAuE4LoR2tjtNMDfWA51iu4zu//Lt1nd3XktbEzsR3yLGqxiGLM1+gTsSqHaDEglwtryQU005TenLmqCLfYlKisj6XagZEuzRgBc4cwENI1zBpynR0NVJmL4Tj6ILiPc75no/QPE7AtM4fhh+A9Fsoj9WftYmX/iyA118m/2e0VxMNXwynVmZuXqJyDirGigMJHansZBKuw==

Firmante: SELECT PRODUCE DE MEXICO SA DE CV

RFC: SPM0310157V9

Número de Serie: [Redacted]

Fecha de Firma: 21/01/2026 13:50

Certificado:

[Redacted]

Firma:

[Redacted]

SE ELIMINA RFC, CADENA ORIGINAL, NUMERO DE SERIE Y CERTIFICADO, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CONFIDENCIAL DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 115 DE LA LFTAIP.

Cu0ytiXwTbhevRE7p4OvX0NbpEgWPsOpSBEOzQZ9iOvSh15cKOKUiZ7k5mP/LMSFgBVVu5pM0NKwR9DpOvtaIf7lqF4f+XvuF2sDpseCnwTp97ss5GyfOmku6JVCfowHWT+NEK9n/f+xEPtkGhzFUTEjoHD0R
54orRvMcmvpuDslxIhL+x7SS6ch9oA0fk137Z7OXKo+DAuOwuYNdEtWovIXjKFNRZC4U8AeYjkwVo//73XIC2PvpGCMm32jvuuzsTtrK14rZfx+69jXxIVJEgNeWm9Z2GL435d2cJwiOHV6pQkZiH/VILSXggAu
YgwJuUXNMI3c4iOY96qbrw==



**ANEXO 1 (UNO)
ANEXO TÉCNICO Y TÉRMINOS Y CONDICIONES.
ANEXO TÉCNICO**

“Adquisición de Víveres con Entrega y Distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias”

Descripción amplia y detallada.

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias, se contempla en el requerimiento el cual forma parte del presente documento.

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, indicando la partida, clave, descripción, cantidad, precio unitario, subtotal y el importe total de los bienes ofertados, desglosando el IVA.

El Instituto requiere adquirir los bienes (víveres) que en forma general se agrupan a continuación

Los grupos se constituyen de la siguiente forma.

Grupo	Subgrupo
1	<i>Alimentos Perecederos:</i> A. <i>Carnes y huevos</i> B. <i>Embutidos y derivados lácteos</i> C. <i>Frutas y vegetales</i>
2	<i>Alimentos no Perecederos:</i> A. <i>Abarrotes, jugos y concentrados</i> B. <i>Pan fresco</i> C. <i>Pan Industrializado</i> D. <i>Tortillas</i> E. <i>Leche líquida Ultrapasteurizada</i>

La frecuencia de entrega de los bienes que se solicitan en los domicilios y horarios que se encuentran señalados en el cual se establecen los domicilios de las Unidades Médicas Hospitalarias y el calendario de entregas, o en la fecha que establezca la Orden de Compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA WEB) u orden de compra en original y copia mecanizada. Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales, en un formato de orden de compra, en original y copia mecanizada.

Cuando la orden de compra sea enviada vía correo electrónico, “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., 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 de "EL INSTITUTO" según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por "EL INSTITUTO".

Se podrá evaluar el desempeño de "EL PROVEEDOR", midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes durante la vigencia del contrato. Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

La evaluación será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, Nutricionista Dietista o el responsable de la recepción de los víveres, de la Unidad Hospitalaria, en la cual se evaluara la entrega de los bienes, conforme al formato denominado Tarjeta de Evaluación de Proveedores de Víveres.

"EL PROVEEDOR", deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias 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 una identificación con fotografía.

REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación, deberán de contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor al año 2020 en las capacidades y cantidades indicadas en el siguiente cuadro:

ID	ZONA	NUMERO DE UNIDADES:	OBSERVACIÓN
ORDINARIO	SUR	<u>2</u>	<u>1-Caja Refrigerada</u> <u>1.-Caja Seca</u>
ORDINARIO	CENTRO	<u>4</u>	<u>2-Caja Refrigerada</u> <u>2.-Caja Seca</u>

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, 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. (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).

Presentar facturas que acredite contar con al menos el número mínimo de vehículos **modelo 2020** o posterior de conformidad al señalamiento en el presente apartado REQUERIMIENTO VEHICULAR del presentes anexo, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, en el caso de **vehículos con caja refrigerada deberán presentar además, la factura del equipo de refrigeración,** o presentar contrato de arrendamiento de





transporte o contrato de servicios de transporte de alimentos debidamente formalizado **EXCLUSIVOS para el suministro y transportación de alimentos con vigencia mínima al 31 de Diciembre de 2026**, que contenga la relación de los vehículos **modelo 2020** o posterior.

Asimismo, se deberá de anexar 4 fotografías visibles de cada uno de los vehículos propuestos (costado derecho, costado izquierdo, parte frontal y parte posterior), en donde se observe el estado del vehículo y las placas con claridad de cada una de las unidades.

Las condiciones contenidas en la Convocatoria a la licitación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas.

Derivado a que el instrumento legal que se derive del proceso de contratación será un contrato abierto en el que se establecerá el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse, tal como lo insta la fracción I del Artículo 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, motivo por el cual, la empresa deberá ajustarse estrictamente al presupuesto determinado; en caso de no cumplir con dicha condición quedará bajo su responsabilidad, y por ende el Instituto queda liberado de cualquier compromiso de pago en relación al monto ejercido en exceso.

El administrador del contrato podrá solicitar un convenio con la finalidad de incrementar hasta por un 20% el presupuesto máximo contratado, de acuerdo con lo establecido en el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Precisar si se requieren pruebas, determinando el método de evaluación y el resultado mínimo que debe de obtenerse al ejecutar las pruebas, si se requiere verificar el cumplimiento de las especificaciones solicitadas de acuerdo con la LFMN.

“Análisis microbiológicos de Agua de las llaves, Agua del filtro, Superficies Inertes (tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios) y equipo de transporte”

“Todo el equipo y los utensilios empleados en las áreas de manipulación de productos y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser de un material inerte que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sea inabsorbente, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.”

Superficies inertes (tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios)

PRUEBA	LIMITE PERMITIDO
Mesofílicos aerobios	< 400 UFC/cm2 o unidad
Coliformes totales	< 200 UFC/cm2 o unidad

Calidad del agua (agua de las llaves, agua del filtro)

CARACTERISTICA	LIMITE PERMISIBLE
Agua de llaves	Coliformes totales ausentes o no detectables
	Coliformes fecales ausentes o no detectables



Agua de filtros	Coliformes totales	menos de 2 UFC/100ml
	Coliformes fecales	ausentes

***NOM-127-SSA1-1994, "SALUD AMBIENTAL, AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO**

"Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias."

"Los vehículos que cuentan con sistema de refrigeración, deben ser sometidos a revisión periódica del equipo con el fin de que su funcionamiento garantice que las temperaturas requeridas para la buena conservación de los productos, estén aseguradas, y deben contar con indicadores y registradores de temperatura."

Transporte equipo refrigerado o caja seca

PRUEBA	LIMITE PERMITIDO
Mesofílicos aerobios	< 400 UFC/cm2 o unidad
Coliformes totales	< 200 UFC/cm2 o unidad

Productos Alimenticios

PRODUCTO	LIMITE PERMITIDO		
Carnes rojas Carnes blancas	PRESENTACIÓN	E Coli*UFC/g Límite máximo	Salmonella en 25 g
	Congelada	No aplica	Ausente
	Refrigerada	1000	Ausente
	Carne molida refrigerada	5000	Ausente
	Envasada al vacío	No aplica	Ausente
Mariscos y Pescado	Fresco y congelado	Coliformes fecales: 400 NMP/g Staphylococcus aureus: 1000 UFC/g Vibrio cholerae: Ausente en 50 g Salmonella spp: Ausente en 50 g	
Quesos	Organismos Coliformes totales	<100 UFC/g o mL	
	Salmonella spp	Ausente en 25g o mL	
	Escherichia coli	<100 UFC/g o mL	
	Vibrio cholerae ***	Ausente en 25g o mL	
	Mohos y levaduras	500 UFC/g o mL	
	Staphylococcus aureus	1000 UFC/g	

NOM-213-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS



“Estudios de Laboratorio para el Personal asignado para la preparación, entrega y distribución en las unidades médicas”

Los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado por la EMA al personal asignado para la: preparación, entrega y distribución en la Unidades Médicas Hospitalarias, mismos que incluirán: **Exudado Faríngeo, Coproparasitoscópico en serie de tres, Reacciones Febriles y Lecho Ungüéal (cultivo de uñas)**. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los **6 últimos meses** previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1 que a la letra dice: *Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*

Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.

PRUEBA	LIMITE PERMITIDO
Reacciones febriles	Negativo o Positivo dilución igual o menor a 1:80
Exudado faríngeo	Sin desarrollo de bacterias patógenas
Coproparasitoscópico en serie de tres	Sin desarrollo de parásitos patógenos
Lecho ungüéal	- Mesofílicos aerobios: Menor de 3 000 UFC/cm2 de sup - Coliformes totales: Menor de 10 UFC/cm2 de sup ó Sin desarrollo microbiano

Norma Oficial Mexicana, Norma Mexicana, Norma Internacional, Norma de Referencia o Especificación Técnica, que resulte aplicable a los bienes o servicios requeridos, conforme a la LFMN.

El servicio de **suministros de Víveres con Entrega y Distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias** debe cumplir con las siguientes NORMAS:

CLAVE NORMA	DESCRIPCION
NOM-251-SSA1-2009	INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.



NOM-051-SCFI/SSA1-2010

PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE

El licitante deberá de presentar los siguientes documentos para avalar su cumplimiento:

1. Deberá presentar copia simple del certificado emitido por un organismo de certificación acreditado por la EMA.
2. Para el caso de que no existan organismos de certificación acreditados, presentará copia del informe de resultados emitido por un Laboratorio de Pruebas acreditado por la EMA, conforme a lo que establece la LFMN.

En caso de no existir organismos de certificación o Laboratorios de Prueba acreditados, deberá presentar escrito en el que manifieste que el servicio de suministro de víveres, así como los bienes propuestos cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas antes señaladas.

Así mismo, deberán de dar cumplimiento a las NOM y NMX establecidas en el **Anexo Número 1-D**, mismo que forma parte del presente requerimiento, para lo cual deberá de presentar los documentos requeridos en dicho anexo.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

“Adquisición de Víveres con Entrega y Distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias”

Vigencia del contrato.

La vigencia de la prestación del servicio será **a partir del de asignación de fallo y hasta el día 31 de diciembre de 2026** o hasta que el presupuesto delegacional asignado sea agotado al 100% con la posibilidad de incrementarlo en un 20% de acuerdo a la ley.

Plazo de entrega del bien, arrendamiento o servicio, indicando en su caso, el calendario y programa de entregas que corresponda.

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido el cual forma parte de las bases contenidas en 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).

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias, conforme a los horarios establecidos, el cual forma parte de las bases contenidas en la presente convocatoria y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.



RÉGIMEN ORDINARIO

GRUPO	DÍA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LA UNIDAD
Abarrotes, Leche Líquida Ultrapausteurizada	Semanal de 7:00 A 10:00 horas,
Carnes Rojas, Carnes Blancas y Huevo	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 A 10:00 horas.
Frutas y Vegetales	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 10:00 horas
Pescados y Mariscos	El día del consumo de 7:00 a 09:00 horas, si es congelado un día antes.
Derivados Lácteos	Diario, de 7:00 a 10:00 horas.
Pan Fresco, Pan Industrializado y Derivado de Maíz	Diario, de 7:00 a 10:00 horas. Diario: <ul style="list-style-type: none"> - Desayuno de 6:00 a 6:30 horas - Comida de 11:30 a 12:00 horas - Cena de 17:00 a 18:00 horas
Nota: Los horarios y días de entrega podrán ser ajustados de acuerdo a cada unidad. 2660-013-001	

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias, 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 la identificación con fotografía.

Los domicilios de las unidades donde se entregarán los bienes, mismo que forma parte del presente documento.

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 PROFESIONALES DE LA SALUD, CUADROS BÁSICOS Y FARMACOVIGILANCIA, ALIMENTOS.





Así mismo, las características fisicoquímicas de los víveres para su entrega, recepción, distribución y selección de los bienes se deberán hacer en apego a lo establecido en las características física de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes.

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 Proveedor
- Fecha de rebanado o corte y
- Peso Neto

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido 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.

Para el grupo frutas y verduras el licitante adjudicado deberá proporcionar a la unidad hospitalaria en forma Trimestral una lista de las frutas 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.
- Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características así lo requieran (congelados y refrigerados).
- 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 y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto en Internet. Además se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.





- En caso de que por causas imputables a una situación de inestabilidad del mercado de alimentos, a accidentes meteorológicos o a contingencias fitosanitarias, por los cuales el proveedor no pueda entregar las marcas ofertadas, éste deberá presentar un escrito donde sustente el motivo de la inconsistencia y las marcas por las cuales se sustituyen, las cuales deben ser de igual o mayor calidad a las marcas asignadas, la aceptación del producto será a satisfacción de los Departamentos de Nutrición.
- 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, establecidas en las bases contenidas en la presente convocatoria.
- 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.

Rechazo de bienes

El Instituto regresará 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 licitante adjudicado no retire los productos en el plazo convenido, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por el Instituto.
- Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser entregados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, antes de las 14:00 horas 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 del proveedor, previa notificación del IMSS.
- El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, lleguen a causar al Instituto y/o a terceros.





Mecanismo de evaluación de proposiciones.

Método binario.

Los criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones, se basarán en la información documental presentada por los licitantes, observando para ello lo previsto en el artículo 36 en lo relativo al criterio binario y 36 Bis fracción II de la LAASSP.

Por tratarse de un bien estandarizado en el mercado y se pretende adjudicar a la propuesta solvente más baja, se determina utilizar el método binario para la evaluación de propuestas de conformidad con el segundo párrafo del artículo 99 del reglamento de la LAASSP

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante, que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, o deficiencia en su contenido, no afecte la solvencia de las proposiciones.

Tratándose de los documentos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 83 penúltimo párrafo del Reglamento de la LAASSP, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados.

No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos por partida/grupo/Subgrupo.

Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones que deba cumplir o aplicarse al bien o servicio a contratar.

Los licitantes deberán acompañar dentro de su propuesta técnica los documentos siguientes en copia certificada, y copia simple para su cotejo:

Folletos, catálogos, fotografías, manuales entre otros, en caso de que se requieran para comprobar las especificaciones técnicas requeridas.

1.- Aviso de Funcionamiento del establecimiento del licitante ante la Secretaria de Salud, el cual debe estar situado en el Estado de Sinaloa, ello enfocado a garantizar el cumplimiento de entrega y distribución de los bienes objeto de la convocatoria, en tiempo y forma, toda vez que por la naturaleza de los bienes requeridos, es indispensable contar con una distribución de víveres a las Unidades Médicas de forma efectiva y en forma oportuna, ya que en la mayoría de los casos los bienes no pueden ser almacenados por tratarse de alimentos perecederos y son requeridos diariamente, por consiguiente, se encuentra justificada solicitar la capacidad de respuesta inmediata puesto que es requisito indispensable, para la prestación del servicio de alimentación, sobre todo en las áreas, hospitalización y urgencias entre otros, por lo que la solicitud del requisito obedece a que con éste, únicamente se busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones respectivas que se deriven de la adjudicación del contrato correspondiente, esto debido a que, la naturaleza y volumen de los bienes objeto de la licitación así lo demanda, pues se basa en la prioridad que se tiene en la salud de los



derechohabientes para brindarles un oportuno servicio de calidad, con ingredientes frescos y así evitar en lo posible provocar contaminación cruzada que afecte a los pacientes, por lo que se recalca que el requisito de tener una sucursal, no es con el objeto de limitar la libre participación, sino con la finalidad de contar con empresas con la capacidad para dar respuesta inmediata a la entrega de los alimentos durante la vigencia del contrato.

Así también es de mencionar que por experiencia con otras contrataciones de bienes similares, la carencia de una representación local o sucursal afecta enormemente la atención oportuna que para el instituto significan demandas y gastos no programados.

Dicho requisito no es de ninguna manera restrictiva y limitante, ya que se fundamenta en la salvedad contemplada en la fracción IV del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, que contempla la excepción a la regla, al establecer:

“Artículo 84.- las dependencias y entidades no podrán establecer en la convocatoria a la licitación pública requisitos que limiten la libre participación de los interesados, tales como:

IV. Contar con sucursales o representantes regionales o estatales, salvo que resulte necesario para proveer los bienes o prestar los servicios en los términos requeridos.

Con lo anteriormente expuesto se observa que la naturaleza, volumen y condiciones de los bienes objeto de la presente licitación, encuadra en el supuesto de Ley de que es necesario contar con una sucursal en el Estado de Sinaloa, porque resulta necesario para la entrega de los bienes y el no contar con representación local de la proveeduría para la entrega y distribución de los víveres, pone en riesgo la seguridad del área usuaria de contar con los insumos requeridos, lo cual afectaría la atención a los derechohabientes.

Por lo arriba expuesto se impone como requisito de participación en esta convocatoria, contar al menos con una sucursal de representación formalmente establecida en el Estado de Sinaloa, con línea telefónica fija o en su caso con telefonía celular, radio comunicación o satelital y con personal para la atención del Instituto.

- El licitante deberá presentar **Escrito libre** mediante el cual manifieste el domicilio en el que estén ubicadas sus instalaciones en el Estado de Sinaloa, y que se compromete a atender las órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes. El domicilio en el cual se ubiquen las instalaciones del proveedor debe estar establecido en el Estado de Sinaloa.
- Deberá acreditar tal extremo mediante **copia del alta de Hacienda, de tratarse de su domicilio fiscal, en su defecto con copia de los recibos del pago de los servicios de agua, luz o teléfono a nombre del participante, o bien podrá presentar copia del documento o contrato en el cual acredite que tiene la posesión legal (avalado por un notario) del domicilio en el cual se encuentran sus instalaciones ya sea como arrendamiento, comodato, usufructo, etc.**



2. Para el grupo de **Alimentos perecederos**, Carnes y Huevo, Derivados Lácteos y Embutidos, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos de **todas y cada una de las claves**.

Todos estos, deberán ser realizados dentro de **los 6 últimos meses** previos a la fecha del acto de prestación de propuestas y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), en la rama de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio; de conformidad con el Artículo 31 del Reglamento, artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el Reglamento de control sanitario de productos y servicios de la Secretaría de Salud.

3. Los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) al personal asignado para la: preparación, entrega y distribución en la Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, mismos que incluirán: **Exudado Faríngeo, Coproparasitoscópico en serie de tres, Reacciones Febriles, y Lecho Ungüeal (cultivo de uñas)**. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los **6 últimos meses** previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) clínicos (s) acreditado(s) por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho (s) laboratorio (s), en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra **libre de enfermedades infectocontagiosas**, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", numeral 5.12.1 que a la letra dice: *Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido y se acreditará con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el párrafo anterior, numeral 3.*

4- Para todos los grupos, los licitantes deberán presentar los resultados de los **análisis microbiológicos del Agua de la llave, del filtro y cisterna**, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y/o NOM-201-SSA1-2015, así como **análisis microbiológicos de Superficies Inertes** realizados al equipo y utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, básculas, etc. (presentando al menos **5 superficies inertes**). Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), dentro de los **seis últimos meses** previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) de dichos laboratorio(s).

5- No se aceptara que los licitantes plasmen en la propuesta Técnica y/o Económica **Marcas Regionales**, los licitantes deberán plasmar de manera clara, sin dejar duda alguna, la Marca del bien ofertado. Bien que será evaluado de acuerdo con los requisitos solicitados.



6- Presentar la Inspección Sanitaria y monitoreo ambientales de las instalaciones y en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”, en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, deberán estar realizados dentro de los **6 últimos meses previos** a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, practicados por laboratorios(s) acreditados(s) por la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s) ante la EMA.

7.- En su propuesta Técnica deberá presentar la documentación señalada a continuación:

Grupo	Documento a Presentar
1.- Alimentos Perecederos (Frutas y Verduras)	<ul style="list-style-type: none"> Original y/o copia certificada y copia simple para cotejo, de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original o copia simple para cotejo del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
2.- Alimentos no Perecederos (Abarrotes, Jugos y Concentrados de Frutas)	<ul style="list-style-type: none"> Original y/o copia certificada y copia simple para cotejo, de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original o copia simple para cotejo del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
3.- Pan	<ul style="list-style-type: none"> Original y/o copia certificada y copia simple para cotejo, de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original o copia simple para cotejo del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)



Deberá de presentar también:

- Original y copia del registro patronal del IMSS.
- Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales vigentes y en sentido positivo, expedida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT).
- Opinión del cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, en sentido positivo, con una antigüedad menor a 30 días naturales.
- Constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos (INFONAVIT), conforme a lo publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 28 de Junio del 2017.
- Copia certificada y copia simple del acta constitutiva y sus reformas, en la que conste que se constituyó conforme a las Leyes Mexicanas y que tiene su domicilio en el Territorio Nacional (en caso de personas morales).
- Original o copia certificada y copia simple de su Cédula de Identificación Fiscal.
- Copia certificada y copia simple del poder otorgado ante Fedatario Público a su representante legal (pudiendo ser un poder especial para efectos de procedimientos de esta naturaleza, o bien poder para actos de administración y/o poder para efecto de dominio.
- Original y copia simple (frente y reverso) de identificación oficial vigente (INE, Pasaporte o Cedula Profesional) con fotografía y firma del LICITANTE o su representante legal.
- Original y copia del comprobante de domicilio con una vigencia no mayor a 30 (treinta) días.

Folleto, catálogos, fotografías, manuales entre otros, en caso de que se requieran para comprobar las especificaciones técnicas requeridas

El proveedor deberá mostrar Mosaico fotográfico, catálogos y folletos de los servicios que proponen. El licitante deberá anexar evidencia fotográfica de sus instalaciones, áreas de trabajo, mesas de trabajo, bodegas, refrigeradores, cámaras frías, así como de los vehículos que pondrá a disposición para el suministro de los bienes.

Si se requiere efectuar visitas a las instalaciones de los licitantes. Se deberá precisar puntualmente, el objetivo y el resultado que se espera obtener de la misma, a efecto de que se plasme en la convocatoria.

Se realizarán visitas de verificación física como parte de la evaluación, la validación se sustentará en cotejar que se cumpla con los requerimientos técnicos solicitado en el anexo de especificaciones, las cuales solventaran la capacidad de servicio y experiencia con la empresa que brinda el servicio.

- El Instituto Mexicano del Seguro Social a través de los **representantes del área Técnica, podrá efectuar las visitas** que juzgue necesarias a las instalaciones de los licitantes, cuya propuesta haya sido considerada aceptable para su evaluación. Dichas visitas tienen por objeto constatar que se cuenta con las instalaciones, infraestructura y personal calificado para el suministro de los bienes, motivo de la presente licitación.
- Las visitas se llevarán a cabo entre la fecha de recepción de propuestas y la fecha del acto de resultado técnico.





- Se verificará el domicilio del licitante que presente en el aviso de funcionamiento, donde acredite que el domicilio del establecimiento se encuentra en la misma zona donde está participando.

Las penas convencionales y deducciones al pago de conformidad con lo dispuesto en el lineamiento 5.5.8 de los POBALINES vigentes.

PENAS CONVENCIONALES

De conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. **"EL INSTITUTO"** aplicará penas convencionales a **"EL PROVEEDOR"** cuando existan incumplimientos en la fecha convenida para la entrega de bienes o para el canje de los mismos en un 2.5% (dos punto cinco por ciento) por cada día de atraso, calculándose sobre el valor del bien no entregado en tiempo, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, en cada uno de los supuestos siguientes:

- a) Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, se aplicará el equivalente al 2.5%, por cada hora de atraso, sin exceder el 10% (diez por ciento) diario sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA.

La pena convencional por atraso, se calculará de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido en la presente convocatoria, de acuerdo al porcentaje establecido, aplicado al valor de los bienes entregados con atraso, la que no deberá de ser mayor a la parte proporcional del importe de la garantía de cumplimiento de la partida/clave/grupo. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

Cuando **"EL PROVEEDOR"** no reponga los bienes que **"EL INSTITUTO"** haya solicitado para su canje, una vez concluido el plazo señalado en la Cláusula décimo tercera del presente contrato, el administrador del contrato aplicará una pena convencional del (dos punto cinco por ciento). La aplicación de la pena podrá ser hasta por un máximo de cuatro días naturales, por el atraso en el cumplimiento de la obligación señalada.

El administrador del presente contrato será el encargado de determinar, calcular y notificar a **"EL PROVEEDOR"** las penas convencionales; así como de vigilar el registro o captura y validar en el sistema PREI Millenium, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales, objeto del presente instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.

"EL INSTITUTO" descontará las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional sobre los pagos que deba de cubrir a **"EL PROVEEDOR"**. Por lo tanto **"EL PROVEEDOR"** autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señaladas en los párrafos anteriores, sobre los pagos que a éste deba cubrirle **"EL INSTITUTO"** durante el período en que incurra y/o se mantenga en incumplimiento con motivo del suministro de los bienes.



Para autorizar el pago de los bienes, previamente **“EL PROVEEDOR”** tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en el contrato. El administrador del contrato será el responsable de verificar que se cumpla esta obligación, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales, objeto del presente instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 141 del Reglamento de la LAASSP, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

El Administrador del Contrato será el responsable de calcular y aplicar las penas convencionales. En ningún caso se deberá de autorizar el pago sino se ha determinado, calcularlo y notificado al proveedor las penas convencionales aplicadas en términos de lo dispuesto, así como su registro y validación en el sistema PREI Millenium.

DEDUCCIONES:

En el proceso para la aplicación de las deducciones, el Administrador del Contrato será responsable de calcular y aplicar la deducción por concepto u obligación, nivel de servicio y unidad de medida. En todos los casos se deberá determinar la causa por la cual el licitante adjudicado es acreedor a una deducción basada en la tabla de decisiones.

Concepto	Unidad de Medida	Responsable de reportar el incumplimiento	Deducciones
<p>1.- El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar <u>la (s) marca (s) ofertada (s)</u>, o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.</p> <p>El plazo para realizar el canje será al día natural siguiente de la solicitud del canje en</p>	Cuando no reponga los bienes de acuerdo al plazo estipulado	Administrador de contrato o quien este designe.	2.5% del monto de la (s) factura (s), presentadas en el mes, de la unidad donde se presentó la incidencia.





Concepto	Unidad de Medida	Responsable de reportar el incumplimiento	Deducciones									
<p>los siguientes horarios: de las 7:00 hrs. a las 10:00 hrs.</p> <p>Para pan fresco y tortilla, el canje se deberá de realizar el mismo día de la solicitud de canje, teniendo un plazo máximo de 3 horas.</p>												
<p>2.- Los proveedores, deberán de contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor al año 2020 en las capacidades y cantidades indicadas en el siguiente cuadro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ZONA</th> <th>NUMERO DE UNIDADES:</th> <th>Observación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUR</td> <td><u>2</u></td> <td><u>1-Caja Refrigerada</u> <u>1.-Caja Seca</u></td> </tr> <tr> <td>CENTRO</td> <td><u>4</u></td> <td><u>2-Caja Refrigerada</u> <u>2.-Caja Seca</u></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>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, 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. (Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el</i></p>	ZONA	NUMERO DE UNIDADES:	Observación	SUR	<u>2</u>	<u>1-Caja Refrigerada</u> <u>1.-Caja Seca</u>	CENTRO	<u>4</u>	<u>2-Caja Refrigerada</u> <u>2.-Caja Seca</u>	<p>Cuando utilice los vehículos propuestos de acuerdo con las condiciones requeridas</p>	<p>Administrador de contrato o quien este designe.</p>	<p>2.5% del monto de la (s) factura (s), presentadas en el mes, de la unidad donde se presentó la incidencia.</p>
ZONA	NUMERO DE UNIDADES:	Observación										
SUR	<u>2</u>	<u>1-Caja Refrigerada</u> <u>1.-Caja Seca</u>										
CENTRO	<u>4</u>	<u>2-Caja Refrigerada</u> <u>2.-Caja Seca</u>										





Concepto	Unidad de Medida	Responsable de reportar el incumplimiento	Deducciones
<p><i>almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención, Clave: 2660-003-013).</i></p> <p><i>Para acreditar su cumplimiento, presentar copia de la factura que acredite contar con un mínimo de vehículos no anterior al modelo 2020, los cuales deberán ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos o presentar copia de contrato de arrendamiento de transporte, anexando relación de vehículos no anterior al modelo 2020.</i></p> <p><i>Se deberá de anexar fotografías legibles de los vehículos, en su caso, la unidad que cuenta con Thermoking.</i></p> <p><i>Las condiciones contenidas en la Convocatoria a la licitación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas</i></p>			
<p>3.- El prestador del servicio se obliga a entregar al administrador del contrato y/o a la Coordinación Auxiliar Operativa Administrativa, dependiente de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas, sito en Bulevar Francisco Zarco y Jesus G. Andrade, Sin Número, Colonia Miguel Alemán, Código Postal 80000, Culiacán, Sinaloa, dentro de los primeros 4 días hábiles de cada mes, un informe en el que se detalle los estudios realizados en el mes inmediato anterior.</p> <p>Así mismo, en el referido informe deberá de hacer de conocimiento al área antes señalada el presupuesto ejercido en el referido mes, el presupuesto ejercido acumulado, y el presupuesto disponible para ejercer.</p>	<p>Cuando no presente el informe (presencial o correo electrónico) dentro de los 4 primeros días hábiles de cada mes.</p>	<p>Administrador del contrato y/o la Coordinación Auxiliar Operativa Administrativa</p>	<p>El descuento aplicar, será por la cantidad de \$5,000.00 (Cinco Mil Pesos 00/100 M.N.), más IVA, mismo que se aplicará a la factura.</p> <p>Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento.</p>

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





JUSTIFICACIÓN

Con la finalidad de dar cumplimiento al último párrafo del numeral 5.5.8 de la Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito manifestar el motivo por el cual, se está solicitando un porcentaje mayor al establecido en la normatividad antes señalada.

De acuerdo al principio de proporcionalidad que debe aplicarse en las penas convencionales y deducciones conforme al artículo 1844 del Código Civil Federal, es decir únicamente se aplicarán respecto del monto correspondiente a los bienes y/o servicio que no fueron entregados, por consiguiente al reducir el porcentaje de la sanción de acuerdo a la normatividad vigente, se estaría beneficiando a la proveeduría, ya que el plazo adicional para realizar la entrega se ampliaría afectando de manera directa el servicio y por ende a los pacientes, para mayor comprensión se plasma el siguiente ejemplo:

Monto Incumplido	Porcentaje de la Fianza	% Sanción	Importe de la Sanción por día incumplido	Días adicionales para entregar con sanción	Importe de la Sanción de acuerdo a los días adicionales
10,000.00	10%	0.2%	20.00	50	1,000.00
		1%	100.00	10	1,000.00
		2.5%	250.00	4	1,000.00

Como se puede observar, los plazos adicionales (de 10 a 50 días) para entregar los bienes con sanción son incrementados de una manera abrupta, por consiguiente, es necesario mantener el plazo adicional para la entrega de los bienes y prestación de los servicios acorde con la necesidad del instituto para tener los bienes y servicios disponibles de manera oportuna atender a los pacientes en las diversas unidades médicas, y esta situación se logra incrementando el porcentaje de la sanción.

En su caso, mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes o de la calidad de los servicios.

Escrito (Original) donde el licitante se compromete que en caso de resultar ganador en el procedimiento de contratación, acepta expresamente, hacerse responsable durante la prestación del servicio, de los daños o lesiones que afecten a los usuarios así como a terceros, como consecuencia de la prestación del Servicio objeto del contrato que se le adjudique, por lo anterior se obliga a resarcir al Instituto de cualquier erogación que éste llegará a efectuar por este concepto, y además responderá ante el Instituto de las deficiencias en la prestación de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en las presentes bases, y en la legislación aplicable.

Plazo para notificar al Proveedor.

Los plazos se estipulan dentro de cada uno de los supuesto, establecidos en el presente anexo.



Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.

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).

Canje de bienes recibidos

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la (s) marca (s) ofertada (s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El plazo para realizar el canje será al día natural siguiente de la solicitud del canje en los siguientes horarios: de las 7:00 hrs. a las 10:00 hrs.

Para pan fresco y tortilla, el canje se deberá de realizar el mismo día de la solicitud de canje, teniendo un plazo máximo de 3 horas.

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

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

Caducidades del bien.

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

Grupo	Subgrupo	Caducidad máxima a aceptar	Conservación
-------	----------	----------------------------	--------------





Grupo	Subgrupo	Caducidad máxima a aceptar	Conservación
1.	ALIMENTOS PERECEDEROS: A.- Carne rojas B.- Carnes blancas C.- Embutidos y derivados lácteos D.- Huevo E.- Frutas y Verduras F.- Pescado	En carnes frescas, huevo, frutas y vegetales, se evalúan las características fisicoquímicas a consumir en 3 días. Embutidos y derivados lácteos 15 días anteriores a la fecha de caducidad	Refrigeración a menos de 4° grados centígrados
2	ALIMENTOS NO PERECEDEROS A.- Abarrotes B.- Pan Industrializado C.- Leche Líquida Ultrapasteurizada	15 días anteriores a fechas de caducidad indicadas	En anaquel
	D.- Pan fresco E.- Productos de Maíz	Del día.	En anaquel

Periodo de garantía.

El proveedor deberá garantizar el suministro de víveres durante toda la vigencia del contrato.

Porcentaje a requerir por concepto de garantía de cumplimiento en los términos del lineamiento 5.5.5 de los POBALINES vigentes.

El licitante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social.

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato se deliberará mediante autorización por escrito por parte del Instituto en forma inmediata, siempre y cuando el proveedor haya cumplido a satisfacción del Instituto, con todas las obligaciones contractuales.

Precisar la forma de pago para lo cual deberán especificar el tipo de moneda y si se realizará en una sola exhibición o conforme a las entregas programadas en el contrato respectivo.

El Instituto pagará en pesos mexicanos, previa entrega y recepción a satisfacción del Instituto de los bienes, en los términos establecidos en el contrato, a los 8 (ocho) días naturales tratándose de





alimentos perecederos; en el caso de no perecederos, el pago se realizará a los 20 (veinte) días naturales.

Dos tantos de la representación impresa del comprobante fiscal digital que reúna los requisitos fiscales establecidos en la Ley de la materia a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, para la validación de dichos comprobantes el Proveedor deberá cargar en Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del IMSS el archivo en formato XML, la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

El comprobante fiscal digital deberá indicar los bienes, la cantidad, precio unitario y total número de proveedor, número de contrato, número de fianza y denominación social de la afianzadora, mismo que deberá ser entregado en el Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, sito en calle Francisco Zarco y Jesus Andrade s/n Col. Miguel Alemán CP. 80200, Culiacán, Sinaloa, México, de 9:00 a las 14:00 horas.

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 sesión. 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.”.

En el contrato se deberá indicar que 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 pago de los bienes quedará condicionado proporcionalmente al pago que el Proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Establecer los mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los servicios contratados y efectivamente prestados, así como del cumplimiento de las requisiciones de cada entregable

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el **Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética** y/o el responsable del servicio, de la Unidad Médica Hospitalaria y Guarderías, en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme a la orden de compra el cual forma parte de las bases contenidas en la presente convocatoria.



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).

El Instituto, podrá realizar programas de verificación en las unidades médicas hospitalarias, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, de las bases contenidas en la presente convocatoria.

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo del proveedor

Derivado a que el instrumento legal que se derive del proceso de contratación será un contrato abierto en el que se establecerá el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse, tal como lo insta la fracción I del Artículo 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, motivo por el cual, la empresa deberá ajustarse estrictamente al presupuesto determinado; en caso de no cumplir con dicha condición quedará bajo su responsabilidad, y por ende el Instituto queda liberado de cualquier compromiso de pago en relación al monto ejercido en exceso.

El administrador del contrato podrá solicitar un convenio con la finalidad de incrementar hasta por un 20% el presupuesto máximo contratado, de acuerdo con lo establecido en el artículo 74 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

LUGARES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

RÉGIMEN ORDINARIO

UNIDAD	TELÉFONO	DOMICILIO	POBLACIÓN
ÁREA MÉDICA DE GESTIÓN CONCENTRADA ZONA CENTRO			
H.G.R. NO. 1	01-667-7135960	FRANCISCO ZARCO Y JESÚS G. ANDRADE, COL. GUADALUPE	CULIACÁN, SINALOA
H.G.S.Z. NO. 04	01-672-7270061	CALZADA ALMADA, SIN NUMERO	NAVOLATO, SINALOA
UMF NO. 22	01-667-7260017	IGNACIO ALLENDE E INDEPENDENCIA	ELDORADO, SINALOA
H.G.Z. NO. 28	01-667-7280192	SAN RAFAEL Y C. ONCEAVA	COSTA RICA, SINALOA.
ÁREA MÉDICA DE GESTIÓN CONCENTRADA ZONA SUR			
H.G.Z. NO. 03	01-669-9832799	EJERCITO MEXICANO Y C. AMISTAD	MAZATLÁN, SINALOA





EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA

Dirección de Prestaciones Médicas									
Unidad de Atención Médica									
P.L.A.C.A.									
Orden de compra del ____ ____ ____ al ____ ____ ____									
Día mes año día mes año									
Número de la Unidad Médica									
ABARROTÉS									
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 Mercancía		Reg. Fed. Causantes
		Ced. Empadronamiento





TARJETA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE VÍVERES

Unidad: _____		Fecha: ____/____/____ DD MM AAAA	
Proveedor: _____			
Grupo de alimentos		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(o) Almacén de Víveres	
		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, verificando la hora de checada y no excederá más de 10 minutos.
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 víveres	Anotara el nombre, firma y matricula de la persona que realiza el reporte.
13	Proveedor	Anotara nombre y firma del proveedor.





CUADRO DE NORMAS VIGENTES QUE DEBERAN DE CUMPLIR

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009	INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS. SUJETO A REVISION MEDIANTE VISITA POR PARTE DEL ÁREA USUARIA.
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS.	CARNES FRESCAS	CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"	ORIGINAL Y COPIA DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS RASTROS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"
		NOM-034-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS CINCO MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-194-SSA1-2004	COPIA DE LOS ÚLTIMOS CINCO MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-027-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS CINCO MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-029-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS CINCO MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-122-SSA1-1994	COPIA DE LOS ÚLTIMOS CINCO MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
NOM-158-SCFI-2003		COPIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD LOS PRODUCTOS QUE SE SOLICITAN REBANADOS (JAMÓN, MORTADELA, PASTEL DE	





GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
			POLLO, PECHUGA DE PAVO), DEBEN VENIR EMPACADOS DE ORIGEN POR EL FABRICANTE.
		NOM-145-SSA1-1995 NOM-213-SSA1-2002	COPIA DE LOS RESULTADOS DE PRODUCTOS TERMINADOS, O POR LOTE DE PRODUCCION, REALIZADOS INTERNAMENTE EN EL LABORATORIO DE LA PLANTA POR EL AREA DE CONTROL DE CALIDAD.
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-2016	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.
GRUPO 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-184-SSA1-2002	COPIA DE LOS 3 ULTIMOS EXAMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994	COPIA DE LOS 3 ULTIMOS EXAMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.
	REQUESÓN SIN SAL	NOM-035-SSA1-1993	COPIA DE LOS 3 ULTIMOS EXAMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
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.	VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA • LA MADUREZ, • MANEJO, • CONSERVACIÓN • EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO • EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),





GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
		VEGETALES: <ul style="list-style-type: none"> - DE HOJA Y FLORES. - GERMINADOS. - DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.	
GRUPO 480-201 LECHES FLUIDAS	DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA EXTRAULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	NOM-184-SSA1-2002	COPIA DE LOS 3 ULTIMOS EXAMENES DE CONTROL DE CALIDAD DE ORIGEN Y UNO DE TERCERÍA POR EL PROVEEDOR EN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA",
GRUPO 480 - 400 - 500 - 600, ALGUNOS DEL 700,800 ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	ETIQUETA DEL ENVASE
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-147-SSA1-1996	ETIQUETA DEL ENVASE
	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994	ETIQUETA DEL ENVASE
	CONSOMÉ	NMX-F-158-1986 NMX-F-381-1986	ETIQUETA DEL ENVASE
	FRIJOL DESHIDRATADO	NX-F-378-S-1980	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO.
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO "
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NOM-131-SSA1-1995	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO





GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
GRUPO 480 JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO
GRUPO 480 HELADOS	HELADOS	NOM-036-SSA1-1993	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO

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

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración. Vencimiento de fecha de caducidad, latas golpeadas
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
	Panes, galletas y tortillas	Envases limpios en buen estado.	Que presenten mohos y coloración no propia del producto. Sin etiqueta, información y sin fecha de caducidad.
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida





BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
		pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	
Leche líquida Ultrapasteurizada	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente.	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida con escurrimiento y abombada.
	Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado.	Envases sucios o en mal estado
	Olor	Característico fresco	Mal olor

2660-013-002

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

BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Quesos fresco quesos madurado	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.





BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		<p>Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año.</p> <p>Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.</p>	Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
Carnes	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café oscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: fresca a máximo 4°C congelados mínimo a -18°C.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación.
Carnes frías	Temperatura	Máxima de 4° c Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje	Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega , recepción o selección de los bienes "			
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Aves	Color	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel





BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras. Con plumas en alas y piernas.
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas al entregar máxima temperatura a 4°C	Congelados y/o frescos entregados a más de 4°C
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal





BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo a 18°C sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación

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

REQUERIMIENTO REGIMEN ORDINARIO

CONSOLIDADO DE VIVERES EJERCICIO 2025

DELEGACION	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE			NOMBRE	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN CUADRO BÁSICO	FRECUENCIA DE ENTREGA	ZONA CENTRO				ZONA NORTE		ZONA SUR	DELEGACION	TOTAL		
			G P O	G E N	E S P					HGR 1	HGS Z 4	UMF H 22	HGZ 28	HG P 2	HG SZ 30	HGZ 32			HGZ 49	HGZ 3
FRUTAS Y VEGETALES																				
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	0501	CIRUELA AMARILLA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	0	0	0	0	10	0	10	10	0	30	
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	0600	DURAZNO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o cartón, con o sin separadores de tamaño adecuado.	DIARIO	90	20	0	20	10	20	60	40	65	325	
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1000	GUAYABA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	115	20	3	20	20	20	66	30	180	474	
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1100	JÍCAMA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	150	80	10	110	25	35	80	60	70	620	
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1301	LIMÓN CON SEMILLA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	120	20	7	30	30	25	80	60	80	452	
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1600	MANDARINA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	150	80	40	100	80	35	110	150	120	865	
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1701	MANGO ATAULFO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	100	50	0	20	40	20	50	60	100	440	
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1703	MANGO PARAISO	K	A granel, por peso en kilogramos, en	DIARIO	100	20	8	100	50	0	165	100	100	643	





	VEGETALES					O PETACON		cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.													
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1803	MANZANA STARKING	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico, madera o cartón preferentemente con charolas de tamaño adecuado.	DIARIO	860	100	49	120	40	60	224	200	300			1953
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1802	MANZANA RED DELICIOUS	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico, madera o cartón preferentemente con charolas de tamaño adecuado.	DIARIO	0	30	48	20	10	0	200	200	250			758
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	1901	MELÓN CHINO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	1400	200	50	150	250	250	880	600	1300			5080
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	2000	NARANJA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera y en bolsas de polietileno o malla de tamaño adecuado.	DIARIO	670	100	32	100	250	100	440	500	700			2892
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	2102	PAPAYA ROJA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	1700	150	48	150	200	250	880	600	1200			5178
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	2201	PERA AMERICANA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.	DIARIO	420	50	0	120	30	40	350	250	300			1560
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	2400	PIÑA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.	DIARIO	900	120	6	100	200	250	660	500	1200			3936
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	2502	PLÁTANO MACHO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.	DIARIO	15	20	2	30	10	10	10	10	40			147
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	2505	PLÁTANO TABASCO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.	DIARIO	700	150	50	150	250	150	100	200	500			2250





SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	2600	SANDIA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.	DIARIO	1500	220	20	200	500	200	880	720	1200	5440
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	2801	TORONJA ROJA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.	DIARIO	270	40	0	80	50	20	60	100	200	820
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS	480	301	3001	UVA CARDENAL	K	En racimos a granel, por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno perforadas o cajas de madera o de cartón. Puede ser con semilla o sin semilla.	DIARIO	30	10	4	30	15	5	20	20	20	154
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0100	ACELGA	K	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.	DIARIO	40	4	0	5	15	4	44	40	40	192
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0202	AGUACATE HASS	K	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	DIARIO	30	18	4	30	35	15	40	40	30	242





								que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.													
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0300	APIO	K	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.	DIARIO	60	15	2	30	30	12	12	15	20			196
SINALOA	CONDIMENTOS	ESPECIAS	480	802	0100	AJO EN BULBO	K	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.	SEMANAL	50	10	1	12	35	12	10	10	20			160
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0400	BETABEL	K	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.	DIARIO	25	10	8	5	5	5	12	20	25			115
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0500	BRÓCOLI	K	Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en	DIARIO	120	30	17	35	40	20	120	100	100			582





	ES								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.										
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0602	CALABACITA ITALIANA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	400	100	16	120	175	220	320	300	320	1971
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0801	CAMOTE AMARILLO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	60	40	20	50	5	0	10	28	20	233
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0901	CEBOLLA BLANCA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	300	120	7	150	200	160	384	300	300	1921
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0902	CEBOLLA CAMBRAY	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	20	10	8	15	10	10	10	10	20	113
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	0903	CEBOLLA MORADA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	20	20	5	50	15	15	10	10	20	165
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1101	CHAMPIÑON FRESCO	K	Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material	DIARIO	30	10		25	20		20	8	10	
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1102	CHAYOTE SIN ESPINAS	K	impermeable de tamaño adecuado.	DIARIO	430	30	5	40	90	20	330	300	300	1545
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1402	CHILE DE ARBOL	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera o en bolsas de polietileno de tamaño adecuado.	DIARIO	3	5	0	5	5	2	2	2	3	27
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1407	CHILE JALAPEÑO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera o en bolsas de polietileno de tamaño adecuado.	DIARIO	20	8	8	10	5	8	4	8	5	76
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1408	CHILE LARGO O Güero	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera o en	DIARIO	20	5	4	10	20	5	4	10	4	82





									bolsas de polietileno de tamaño adecuado.											
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1409	CHILE POBLANO	K		A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera o en bolsas de polietileno de tamaño adecuado.	DIARIO	170	40	6	60	50	20	110	90	100	646
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1410	CHILE SERRANO	K		A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera o en bolsas de polietileno de tamaño adecuado.	DIARIO	20	5	2	5	20	8	33	15	20	128
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1501	CHILE SECO ANCHO	K		A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	13	5	0	10	10	3	4	6	10	61
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1502	CHILE SECO ÁRBOL	K		A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	5	5	2	5	10	2	4	2	5	40
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1505	CHILE SECO GUAJILLO	K		A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	15	3	2	10	10	5	4	10	10	69
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1506	CHILE SECO MORITA	K		0	DIARIO	3	2	1	5	0	1	4	4	4	24
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1508	CHILE SECO PASILLA	K		A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	30	7	0	10	10	5	11	15	25	113
SINALOA	CONDIMENTOS	HIERBAS Y HOJAS	480	805	0100	CILANTRO	K		A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	DIARIO	20	5	1	10	10	10	12	10	10	88
SINALOA	CONDIMENTOS	HIERBAS Y HOJAS	480	805	0300	HIERBAS DE OLOR	K		A granel, por peso en gramos, en manojo que contenga las tres variedades de hierbas en bolsa de plástico perforada.	DIARIO	2	1	1	3	2	1	2	2	2	16
SINALOA	CONDIMENTOS	HIERBAS Y HOJAS	480	805	0301	LAUREL	K		A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes.	DIARIO	3	1	1	3	5	1	2	1	3	20
SINALOA	CONDIMENTOS	HIERBAS Y HOJAS	480	805	0600	PEREJIL	K		A granel, por peso en gramos, en	DIARIO	3	2	0	5	2	0	2	1	2	17





								bolsa de plástico perforada.											
SINALOA	CONDIMENTOS	INFUSIONES	480	806	0300	TAMARINDO	K	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y autorizada.	DIARIO	30	10	4	15	10	10	10	8	20	117
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1701	COLBLANCA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	40	10	8	30	10	8	15	40	30	191
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1702	COLMORADA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	50	10	12	15	5	0	20	10	30	152
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1801	COLIFLOR FRESCA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	80	20	8	50	50	15	66	50	70	409
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	1900	EJOTE	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	150	30	10	35	96	40	220	150	130	861
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	2001	ELOTE FRESCO ENTERO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado	DIARIO	110	20	16	30	30	20	44	40	40	350
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	2101	ESPINACA FRESCA	K	Espinaca fresca: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. Espinaca congelada: En bolsas de polietileno de 1 kilogramo, a una temperatura de -18°C.	DIARIO	16	2	0	10	10	4	30	20	15	107
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	2402	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	1400	240	60	280	450	230	800	650	900	5010
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	2502	LECHUGA ROMANA	K	A granel, por peso en kilogramos o por pieza, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	217	40	5	45	200	75	110	150	200	1042
SINALOA	FRUTAS	VEGETALES	480	302	2800	NOPAL	K	A granel, por peso	DIARIO	13	40	8	45	30	20	180	80	100	634





A	Y VEGETALES	ES	0	2	00			en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.		1									
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	2902	PAPA BLANCA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	1200	280	12	260	450	260	660	600	900	4622
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	2903	PAPA CAMBRAY	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	40	10	0	30	10	10	15	50	50	215
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	3000	PEPINO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	80	20	12	35	30	20	90	50	75	412
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	3101	PIMIENTO MORRÓN FRESCO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	116	15	2	45	70	40	110	100	95	593
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	3400	RÁBANO	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	7	1	2	2	5	2	6	10	10	45
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	3600	TOMATE VERDE	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	DIARIO	100	10	5	30	30	15	66	80	80	416
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES	480	302	3900	ZANAHO RIA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	1100	150	12	200	350	170	600	550	900	4032
SINALOA	FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES DE GERMINADOS	480	303	0102	GERMINADO DE SOYA	K	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	DIARIO	0	5	5	5	5	0	50	0	50	120
GRUPO 2. ALIMENTOS NO PERECEDEROS																			
ABARROTES, JUGOS Y CONCENTRADOS																			
SINALOA	CARNES Y HUEVO	PESCADO	480	106	0101	ATÚN EN ACEITE	K	Latas de 140 a 1880 g peso neto y masa drenada de 100 a 1350 g en trozo de lomo o lonjas, de aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño y capas de barniz, etiquetado.	DIARIO	20	10	5	15	2	24	10	30	35	151
SINALOA	CARNES Y HUEVO	PESCADO	480	106	0102	ATÚN EN AGUA	K	Latas de 140 a 1880 g peso neto y masa drenada de 100 a 1350 g en trozo de lomo o lonjas, de aluminio	DIARIO	100	35	8	40	40	24	85	60	85	477





						(MIXTO)		densidad) de 300 g. En bolsa plástica de película coextruida contenida en estuche de cartoncillo cuché® de 300 g a 600 g.											
SINALOA	CEREALES	CEBADA	480	404	0100	CEBADA PERLA	K	En bolsa de polietileno, poliestireno o celofan de 500 a 1000 g.	SEMANAL	20	12	5	15	2	2	15	15	15	101
SINALOA	CEREALES	MAIZ	480	405	0101	MAÍZ CACAHA AZINTLE PRECOCIDO	K	Seco a granel para someterlo posteriormente a nixtamalización en bolsas de polietileno de 1000 g. Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas, con capacidad de 1000 g a 2000 g.	SEMANAL	60	30	8	40	30	28	60	50	50	356
SINALOA	CEREALES	MAIZ	480	405	0300	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR)	K	Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno de 250 g, 750 g ó 1000 g.	SEMANAL	80	20	3	30	5	4	28	25	40	235
SINALOA	CEREALES	MAIZ	480	405	0400	HOJUELAS DE MAÍZ	K	En caja de cartón de 300 g - 660 g con bolsa plástica de película coextruida en el interior.	SEMANAL	15	13	0	25	10	4	10	10	20	107
SINALOA	CEREALES	MAIZ	480	405	0401	HOJUELAS DE MAÍZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL)	K	En caja de cartón de 25 g a 30 g con bolsa plástica de película coextruida en el interior.	SEMANAL	0	0	0	4	5	0	1	1	3	14
SINALOA	CEREALES	TRIGO	480	406	0300	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE 4 CEREALES	K	En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno bioorientado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. En bolsa plástica de película coextruida contenida en estuche de cartoncillo cuché®	SEMANAL	0	0	0	5	1	0	3	2	3	14





						DA TEXTURIZ ADA	polietileno de 250 a 500 g.												
SINALOA	AZUCARES	AZUCAR	480	601	0100	AZÚCAR MORENO	K A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o papel kraft de 1000 g a 2000 g.	SEMANAL	750	80	21	120	200	140	220	220	500	2251	
SINALOA	AZUCARES	AZUCAR	480	601	0300	PILONCIL LO	K A granel por peso en kilogramos, en bolsa de polietileno o polietileno.	SEMANAL	10	5	2	10	10	2	4	4	8	55	
SINALOA	AZUCARES	CHOCOLATE	480	604	0100	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR	K En tablillas o barras envueltas en forma individual papel encerado o metálico con propiedades aislantes a la humedad y a los microorganismos, de 360 g a 540 g, empacadas en envases de cartón.	SEMANAL	12	10	2	10	10	6	4	8	10	72	
SINALOA	AZUCARES	CHOCOLATE	480	604	0200	CHOCOLATE EN POLVO	K En lata de hojalata estañada con membrana de seguridad de 400 g a 2000 g o en bolsa plasticada y aluminada de 200 g a 1750 g. El etiquetado debe ser conforme a los criterios de calidad.	SEMANAL	10	3	1	10	4	4	2	4	10	48	
SINALOA	AZUCARES	DULCES DE LECHE	480	606	0100	CAJETA	K En frasco de vidrio o PET de 354 ml a 660 ml, etiquetada conforme a los criterios de calidad.	SEMANAL	7	2	0	6	1	2	2	3	8	31	
SINALOA	AZUCARES	DULCES DE LECHE	480	606	0200	COCADA	K Por pieza o ración, de 30 g para niños y de 60 g para adultos, envueltos en bolsa individual de papel encerado o plástico.	SEMANAL	10	1	0	3	1	0	1	2	5	23	
SINALOA	AZUCARES	DULCES DE LECHE	480	606	0300	JAMONCILLO	K En presentación individual, envuelto en papel celofán con un peso de 20 g a 30 g.	SEMANAL	10	1	0	3	1	0	1	2	5	23	
SINALOA	AZUCARES	DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0100	CARAMELOS MACIZOS	K A granel por peso en kilogramos, en bolsa de polietileno de 1000	SEMANAL	5	1	0	1	1	0	1	2	3	14	





SINALOA	AZUCARES	DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0200	DULCES CONFITADOS (COLACIÓN)	K	A granel por peso en kilogramos, en bolsa de polietileno de 1000 g.	SEMANTAL	0	0	0	2	1	0	1	2	3			9
SINALOA	AZUCARES	DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0400	GOMITAS DE DULCE	K	A granel por peso en kilogramos, en bolsa de polietileno o polietileno de 150 g a 1000 g, etiquetado conforme a los criterios de calidad.	SEMANTAL	5	0	0	1	1	0	4	8	5			24
SINALOA	AZUCARES	DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0500	MALVAVISCOS	K	A granel por peso en kilogramos, en bolsa de polietileno de 200 a 1000 g etiquetado conforme a los criterios de calidad.	SEMANTAL	5	1	0	1	1	0	1	2	3			14
SINALOA	AZUCARES	DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0600	PALANQUETA DE CACAHAUATE	K	Por pieza, de 30 g para niños y de 60 g para adultos, envueltos en papel o bolsa individual de papel celofán o bolsa de polietileno.	SEMANTAL	5	2	0	5	1	0	1	5	5			24
SINALOA	AZUCARES	DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0800	PALETAS DE DULCE	K	A granel por peso en kilogramos, en bolsa de polietileno de 1000 g, envueltas individualmente en papel celofán, con etiqueta conforme a los criterios de calidad.	SEMANTAL	5	0	0	2	1	0	1	3	5			17
SINALOA	AZUCARES	FRUTAS EN ALMÍBAR	480	608	0100	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR	K	Lata de 800 a 830 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada.	SEMANTAL	100	20	0	35	40	16	35	40	60			346
SINALOA	AZUCARES	FRUTAS EN ALMÍBAR	480	608	0300	MANGO EN ALMÍBAR	K	Lata de 800 a 830 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada.	SEMANTAL	15	0	0	0	10	4	8	20	20			77
SINALOA	AZUCARES	FRUTAS	480	605	05	PIÑA EN	K	Lata de 800 g a 835	SEMANTAL	50	20	0	35	30	16	25	25	30			231





A	ES	EN ALMIBAR	0	8	00	REBANADAS EN ALMÍBAR		g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada.	AL											
SINALOA	AZUCARES	FRUTAS EN ALMIBAR	480	608	0600	PURÉ DE MANZANA	K	Lata de 230 g y 850 g con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada.	SEMANAL	5	0	0	0	1	0	1	5	5		17
SINALOA	AZUCARES	GELATINA	480	609	0100	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA	K	Bolsa de polipropileno de 140 g a 1000 g.	SEMANAL	120	10	5	15	40	12	35	30	50		317
SINALOA	AZUCARES	GELATINA	480	609	0101	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	K	Paquete o sobre de 20-25 g parapreparar de 8 a 10 porciones de gelatina de 100 a 130 ml.	SEMANAL	20	10	2	15	20	4	10	15	20		116
SINALOA	AZUCARES	GELATINA	480	609	0200	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE	K	Bolsa de polipropileno de 170 g a 1000 g.	SEMANAL	20	10	0	10	20	4	2	20	20		106
SINALOA	AZUCARES	MERMELADAS	480	610	0100	ATE DE FRUTAS	K	Lata con recubrimiento interior de 700 g a 1 000 g o en empaque de celofán de 950 g.	SEMANAL	20	3	0	15	20	2	4	15	20		99
SINALOA	AZUCARES	MERMELADAS	480	610	0200	MERMELADA DE DURAZNO	K	En frasco de vidrio y/o botella de plástico de 460 g a 980 g.	SEMANAL	0	0	0	0	1	0	1	10	5		17
SINALOA	AZUCARES	MERMELADAS	480	610	0300	MERMELADA DE FRESA	K	En frasco de vidrio de 460 g a 980 g. La presentación individual es en blíster o sobres plastificados y sellados de 20 g en envase colectivo.	SEMANAL	15	5	2	10	5	4	4	12	12		69
SINALOA	AZUCARES	MERMELADAS	480	610	0400	MERMELADA DE PIÑA	K	Frasco de vidrio cerrado herméticamente de 460 a 980 g	SEMANAL	10	1	0	0	1	4	1	5	9		31
SINALOA	AZUCARES	MIEL	480	611	0100	MIEL DE ABEJA	L	En frasco de vidrio, PVC O PET con dosificador de 300 g a 1500 g.	SEMANAL	10	3	0	8	10	4	4	8	8		55





SINALOA	AZUCARES	MIEL	480	611	0200	MIEL DE MAÍZ	L	En frasco de vidrio o PVC de 500 ml.	SEMANAL	1	2	0	2	5	0	1	8	5	24
SINALOA	AZUCARES	MIEL	480	611	0201	MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE	L	Frasco de vidrio de 500 ml y botella de PVC de 500 ml.	SEMANAL	10	1	0	5	5	2	1	1	3	28
SINALOA	GRASAS	GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0102	ACEITE DE CÁRTAMO	L	Envase de 1L a 3.600 L de vidrio o plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto.	SEMANAL	400	110	10	120	200	100	180	180	250	1550
SINALOA	GRASAS	GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0105	ACEITE DE OLIVA	L	De 200 a 946 ml. Envase en lata o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto, de 200 a 946 ml.	SEMANAL	10	2	0	10	4	4	10	10	10	60
SINALOA	GRASAS	GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0106	ACEITE PURO DE CANOLA	L	De 200 a 946 ml. Envase en lata o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto, de 200 a 946 ml.	SEMANAL	300	10	0	20	20	10	45	35	200	640
SINALOA	GRASAS	GRASAS MIXTAS	480	703	0100	MAYONESA	K	En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 390 a 3800 g.	SEMANAL	30	18	5	30	20	16	15	20	30	184
SINALOA	GRASAS	OLEAGINOSAS	480	704	0100	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	K	En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 175 a 500 g. Etiquetadas conforme a los criterios de calidad.	SEMANAL	8	8	2	15	5	8	4	8	5	63
SINALOA	GRASAS	OLEAGINOSAS	480	704	0200	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	K	A granel por peso en gramos en bolsa de material impermeable que garantice la calidad del producto y su conservación.	SEMANAL	5	2	0	8	5	2	2	2	5	31
SINALOA	GRASAS	OLEAGINOSAS	480	704	0300	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA	K	Sin la cascarilla o membrana que cubre a cada semilla, a granel por gramos, en bolsa de material impermeable que garantice la calidad del producto y su conservación.	SEMANAL	5	3	0	6	5	2	2	2	10	35
SINALOA	GRASAS	OLEAGINOSAS	480	704	0301	CREMA DE CACAHUATE	K	La crema de cacahuete es un producto alimenticio de consistencia	SEMANAL	8	1	0	5	2	1	1	4	5	27





							cremosa, que se elabora de manera industrializada a partir de la mezcla del cacahuete tostado, azúcar (no debe contener jarabe de alta fructuosa), aceite vegetal y aditivos que previenen la descomposición de alimentos debido a su exposición a bacterias, mohos, hongos y levaduras, retrasan y previenen los cambios de color, ranciedad, frescura sabor o textura, contiene emulsificante que permite que los ingredientes se incorporen suavemente evitando la separación de los mismos logrando la textura suave deseada y más segura para el consumo de menores.												
SINALOA	GRASAS	OLEAGINOSAS	480	704	0400	NUEZ SIN CASCARA	K	A granel por gramos, en bolsa de plástico o de material impermeable que garantice la calidad y conservación del producto.	SEMANAL	10	4	0	8	15	4	4	6	10	61
SINALOA	CONDIMENTOS	ESPECIAS	480	802	0400	CANELA EN RAJA	K	A granel por gramos, en bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad de 100 g a 500 g, plástico o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	17	4	0	5	4	4	4	4	10	52
SINALOA	CONDIMENTOS	ESPECIAS	480	802	0401	CANELA MOLIDA	K	A granel por gramos, en bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad de 100 g a 500 g, plástico o en bolsa de polietileno, de	SEMANAL	3	1	0	3	1	1	1	1	3	14





									marca registrada y autorizada.												
SINALOA	CONDIMENTOS	ESPECIAS	480	802	0500	CLAVO ENTERO	K		A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasado en frasco de vidrio, plástico o en bolsa de polietileno y capacidad de 100g a 500g, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	3	1	0	2	1	1	1	1	1	4	14
SINALOA	CONDIMENTOS	ESPECIAS	480	802	0600	COMINO ENTERO	K		Entero: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g o envasado en frasco de vidrio con capacidad de 40g, plástico o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Molido: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico	SEMANAL	3	1	0	2	1	1	1	1	1	3	13
SINALOA	CONDIMENTOS	ESPECIAS	480	802	0800	ORÉGANO EN HOJA	K		A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico. Envasado en frasco de vidrio, lata o plástico con capacidad de 10 g a 55 g, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	5	1	1	2	2	1	1	1	1	5	19
SINALOA	CONDIMENTOS	ESPECIAS	480	802	0902	PIMIENTA NEGRA ENTERA	K		Entera: Envasada o a granel, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g Molido: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g, envasada, entera o molida, en frasco de vidrio o plástico de 2.2 capacidad, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	3	2	1	2	2	0	1	5	3	3	19
SINALOA	CONDIMENTOS	ESPECIAS	480	802	0901	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	K		Entera: Envasada o a granel, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g Molido: a granel	SEMANAL	6	2	1	5	2	3	2	5	5	5	31





									por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g, envasada, entera o molida, en frasco de vidrio o plástico de 2.2 capacidad, de marca registrada y autorizada.											
SINALOA	CONDIMENTOS	EXTRACTOS	480300	80300	0100	EXTRACTO DE VAINILLA	L		En frasco de vidrio o plástico con capacidad de 50 ml a 500 ml, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	10	5	1	15	15	4	6	8	10	74
SINALOA	CONDIMENTOS	INFUSIONES	480601	80601	0101	CAFÉ PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO	K		En bolsa de polipropileno de 1000 g, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	30	5	1	10	4	2	2	8	25	87
SINALOA	CONDIMENTOS	INFUSIONES	480602	80602	0102	CAFÉ PURO SOLUBLE	k		En frasco de vidrio de 200 g, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	20	7	0	12	5	5	15	7	15	86
SINALOA	CONDIMENTOS	INFUSIONES	480604	80604	0401	TE DE LIMÓN ZACATE EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL.	K		A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas.	SEMANAL	3	1	0	1	0.5	0	1	1	3	10.5
SINALOA	CONDIMENTOS	INFUSIONES	480605	80605	0501	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL	K		A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro especial, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas.	SEMANAL	3	3	0	5	0.5	2	1	1	3	18.5
SINALOA	CONDIMENTOS	INFUSIONES	480606	80606	0601	TE DE NARANJO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL	K		A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada o envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas.	SEMANAL	0	1	0	1	0.5	0	1	1	3	7.5





SINALOA	CONDIMENTOS	INFUSIONES	480	806	0701	TE DE YERBABUENA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL	K	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25 a 100 bolsitas.	SEMANAL	2	1	0	3	0.5	2	1	1	3	13.5
SINALOA	CONDIMENTOS	POLVOS PARA HORNEAR	480	807	0100	POLVOS PARA HORNEAR	K	En bote de cartón o lata de 454 g, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	5	2	0	5	1	2	2	4	6	27
SINALOA	CONDIMENTOS	SABORIZANTES	480	808	0100	SALSA INGLESA	L	En envase de vidrio o plástico, con capacidad de 145 ml a 290 ml, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	4	6	1	10	5	8	8	8	6	56
SINALOA	CONDIMENTOS	SABORIZANTES	480	808	0200	SAL YODATADA	K	En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000g; individual en sobre de 1g.	SEMANAL	68	16	4	10	35	12	40	35	50	270
SINALOA	CONDIMENTOS	SABORIZANTES	480	808	0300	VINAGRE DE FRUTAS	L	En envase de vidrio o plástico de 500 ml a 1000 ml, con tapón no susceptible de corrosión.	SEMANAL	10	5	1	8	8	2	6	8	8	56
SINALOA	CONDIMENTOS	SAZONADORES	480	809	0100	ACHIOTE EN PASTA	K	En caja de cartón con bolsa plástica que protege y envuelve la pasta con un peso de 110 a 1000 g.	SEMANAL	2	5	1	5	3	3	4	10	7	40
SINALOA	CONDIMENTOS	SAZONADORES	480	809	0200	CONSUMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO	K	Frasco y/o bolsa de plástico de 500 g a 2 kg.	SEMANAL	16	15	3	15	16	15	22	20	33	155
SINALOA	CONDIMENTOS	SAZONADORES	480	809	0300	MOSTAZA PREPARADA	K	En frasco de vidrio o plástico de 225 a 450 g, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	10	3	0	8	6	2	11	10	13	63
SINALOA	CONDIMENTOS	SAZONADORES	480	809	0400	SALSA DE TOMATE CÁTSUP	L	Botella de vidrio o plástico con capacidad de 500 ml a 2000 ml, de marca registrada y autorizada.	SEMANAL	10	6	0	6	5	5	6	10	10	58
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0301	CONCENTRADO DE LIMÓN	L	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000	SEMANAL	70	0	0	5	30	2	10	10	50	177





						NO CONGELADO PARA JUGO		ml.											
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0303	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO	L	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml.	SEMANAL	70	0	0	5	30	2	10	10	50	177
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0305	CONCENTRADO DEPIÑA NO CONGELADO PARA JUGO	L	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml.	SEMANAL	70	0	0	5	30	2	10	10	50	177
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0802	JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO	L	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml.	SEMANAL	70	0	0	5	30	2	10	10	50	177
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0901	JUGO DE FRUTAS TROPICALES ULTRA PASTEURIZADO	L	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml.	SEMANAL	40	0	0	5	30	2	44	40	36	197
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0903	JUGO DE MANZANA ULTRA PASTEURIZADO	L	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 a 2000 ml. Para pacientes hospitalizados en Áreas autorizadas: tetra brick de 200 ml a 250 ml. En envase de vidrio de 1000 ml sellado al alto vacío.	SEMANAL	580	100	28	130	150	80	160	160	400	1788
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0904	JUGO DE NARANJA ULTRA PASTEURIZADO	L	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 a 2000 ml. Para pacientes hospitalizados en Áreas autorizadas: tetra brick de 200 ml a 250 ml. En envase de vidrio de 1000 ml sellado al alto vacío.	SEMANAL	20	5	0	5	5	2	22	20	20	99
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0905	JUGO DE PIÑA ULTRA PASTEURIZADO	L	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 a 2000 ml. Para pacientes hospitalizados en	SEMANAL	20	5	0	5	40	20	11	30	30	161





								Áreas autorizadas: tetra brick de 200 ml a 250 ml. En envase de vidrio de 1000 ml sellado al alto vacío.											
SINALOA	AZUCARES	BEBIDAS	480	602	0907	JUGO DE UVA ULTRAPASTEURIZADO	L	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 a 2000 ml. Para pacientes hospitalizados en Áreas autorizadas: tetra brick de 200 ml a 250 ml. En envase de vidrio de 1000 ml sellado al alto vacío.	SEMANAL	30	5	0	5	5	20	11	40	36	152
SINALOA	LECHE Y DERIVADOS	LECHE	480	201	0300	LECHE ENTERA EN POLVO	K	Lata de 340g. A 1800 g. o bolsas de 340 a 850 g. envasada y etiquetada conforme a criterios de calidad	SEMANAL	250	40	2	50	80	6	160	150	250	988
PARTIDA 5.- LECHE FLUIDA ULTRAPASTEURIZADA																			
SINALOA	LECHE Y DERIVADOS	LECHE	480	201	0101	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	L	Envase tetra brick de 500 a 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	DIARIO	1450	5	0	24	100	10	80	50	60	1779
SINALOA	LECHE Y DERIVADOS	LECHE	480	201	0200	LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA	L	Envase tetra brick con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	DIARIO	0	15	0	24	10	5	40	50	60	204
SINALOA	LECHE Y DERIVADOS	LECHE	480	201	0301	LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA ULTRAPASTEURIZADA	L	Lata de 410 ml o tetrabrik de 500 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	DIARIO	0	0	0	12	112	4	40	30	50	248
SINALOA	LECHE Y DERIVADOS	LECHE	480	201	0303	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	L	Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	DIARIO	1150	300	80	360	350	120	170	250	300	3080
GRUPO 3. PAN																			
PAN FRESCO																			
SINALOA	CEREALES	TRIGO	480	406	1200	PAN BLANCO	K	Por pieza de 45g a 60g o de 30g a 45g (para pacientes) en caja de cartón o	DIARIO	150	60	8	90	30	15	90	100	300	843





								plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura.												
SINALOA	CEREALES	TRIGO	480	406	2100	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA	K	Por pieza de 30 a 35 g (para pacientes) o de 45g a 50 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura.	DIARIO	580	150	26	220	140	130	220	200	350	2016	
SINALOA	CEREALES	TRIGO	480	406	2300	PAN DE MUERTO	K	Por pieza de 30 a 35 g (para pacientes) o de 45g a 50 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura.	DIARIO	10	1	0	2	10	2	2	5	10	42	
SINALOA	CEREALES	TRIGO	480	406	2400	PASTEL	K	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel.	DIARIO	10	2	0	6	10	2	4	5	8	47	
SINALOA	CEREALES	TRIGO	480	406	2500	ROSCA DE REYES	K	A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura.	DIARIO	10	2	0	3	10	2	10	10	10	57	





Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL SINALOA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y
Contratación de Servicios
No Contrato
050GYR029N05426-034-00

ANEXO 2 (DOS)
**“CARTA DE ACEPTACIÓN PARA
CELEBRAR CONTRATO BAJO LOS
MISMOS TÉRMINOS, CONDICIONES Y
PRECIOS QUE SE ESTABLECEN EN EL
CONTRATO 050GYR029N07325-071-00”**



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL SINALOA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y
Contratación de Servicios
No Contrato
050GYR029N05426-034-00



SELECT PRODUCE DE MEXICO

Culiacán, Sinaloa, a 30 de Diciembre de 2025

L.N. Kiny Denise Godínez Valenzuela
Coordinador Delegacional de Nutrición
Delegación en el Estado de Sinaloa
Instituto Mexicano del Seguro Social

Por este conducto me permito manifestar que, derivado de la **necesidad inmediata de garantizar la continuidad en el suministro de víveres**, indispensables para la operación de las unidades médicas, y con la finalidad de **no afectar la prestación de los servicios de salud**, resulta necesario contar con un instrumento jurídico que cubra el periodo comprendido del **01 al 31 de enero de 2025**.

En virtud de lo anterior, y considerando que se trata de un **periodo excepcional, limitado y plenamente justificado**, me permito aceptar atentamente se lleve a cabo la **adjudicación directa** a favor de la empresa **SELECT PRODUCE DE MÉXICO**, para el suministro de víveres durante el periodo antes señalado, por un monto de **\$1,094,551.81 (Un millón noventa y cuatro mil quinientos cincuenta y un pesos 81/100 M.N.)**, impuestos incluidos.

Dicha contratación se solicita **bajo las mismas condiciones, precios, especificaciones técnicas y términos establecidos en el contrato número 050GYR029N07325-071-00**, a fin de asegurar la continuidad del servicio y evitar afectaciones en la operación institucional.

Asimismo, manifiesto **bajo protesta de decir verdad** que la empresa que represento cuenta con la capacidad técnica, operativa y financiera para cumplir en tiempo y forma con las obligaciones que deriven del instrumento jurídico que, en su caso, se formalice.

Atentamente

ENRIQUE CARLOS DE DOIG ALVEAR GÓMEZ.
Protesto lo necesario

MATRIZ: Calle Segunda y Chile Módulo K Local 15 Mercado De Abastos,
C. P. 82299. Tel/Fax: (667) 749 7422 Culiacan, Sinaloa, México.

spm@selectproduce.com.mx

SUCURSAL: Central de Abastos Iztapalapa
Tel: (55) 6940 6208 Fax: (55) 5950 6316, México, D.F.



2026
año de
Margarita
Maza



ANEXO 3 (TRES)
"MODELO DE PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO"

AFIANZADORA:

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

Domicilio: _____.

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

BENEFICIARIA:

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

Domicilio: _____.

A "la Contratante" y a "la Beneficiaria" se les podrá enviar la fianza a los correos electrónicos _____ y _____.

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

Nombre o denominación social: _____.

RFC: _____.

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

DATOS DE LA PÓLIZA:

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

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

Moneda: _____.

Fecha de expedición: _____.

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

Naturaleza de las Obligaciones: La obligación garantizada será 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: Servicios.

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

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

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, el fiado, el fiador y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales de _____ (precisar 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 69, fracción II y último párrafo, y artículo 70, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 151 de su Reglamento.

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

_____ (Nombre del representante de la Afianzadora), representante legal de la "Afianzadora".

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

PRIMERA.- OBLIGACIÓN GARANTIZADA.

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

SEGUNDA.- MONTO AFIANZADO.

La "Afianzadora", se compromete a pagar a la Beneficiaria, hasta el monto de esta póliza, que es de \$ _____ (_____ /100 moneda nacional) (el monto no deberá incluir el Impuesto al Valor Agregado) que representa el 10% (diez por ciento) del _____ (monto máximo establecido para el ejercicio fiscal ____ que corresponda, o en su caso, del valor del "Contrato").

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

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

La "Afianzadora" acepta expresamente que en caso de requerimiento, se compromete a pagar el monto total afianzado, siempre y cuando en el Contrato se haya estipulado que la obligación garantizada es indivisible.

TERCERA.- INDEMNIZACIÓN POR MORA.

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



CUARTA.- VIGENCIA.

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

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

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

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

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

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

SEXTA.- SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

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

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

SÉPTIMA.- SUBJUDICIDAD.

La "Afianzadora" realizará el pago de la cantidad reclamada, bajo los términos estipulados en esta póliza de fianza, y, en su caso, la indemnización por mora de acuerdo a lo establecido en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre subjúdice, en virtud de



procedimiento ante autoridad judicial, administrativa o tribunal arbitral, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución, ante dichas instancias.

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

OCTAVA.- COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.

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

NOVENA.- CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

La "Afianzadora" quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Contratante" le 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" 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.

DÉCIMA.- PROCEDIMIENTOS.

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

DÉCIMA PRIMERA.- RECLAMACIÓN

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

DÉCIMA SEGUNDA.- DISPOSICIONES APLICABLES.

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



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL SINALOA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y
Contratación de Servicios
No Contrato
050GYR029N05426-034-00

ANEXO 4 (CUATRO) “ACTA DE DESIGNACIÓN DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO”



2026
año de
Margarita
Maza



ANEXO 5

ACTA DE DESIGNACION ADMINISTRADOR DE CONTRATO

Lic. Mario Alberto Rivas Garcia
Coordinación Delegacional de
Abastecimiento y Equipamiento.
OOAD estatal Sinaloa

Por medio de la presente se les informa que fue designado como **administrador de contrato** del servicio de víveres régimen ordinario para el ejercicio 2026, con la finalidad de dar cabal cumplimiento a lo establecido en el numeral **4.24.6** De las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios.


En uso de la voz, el C. **Dr. Francisco Domínguez García**, Titular de la Jefatura de Prestaciones Médicas, manifiesta que de acuerdo con lo establecido en el numeral 4.24.6 del ordenamiento legal anteriormente indicado, los administradores de los contratos tienen la siguiente responsabilidad:

“Los administradores de los contratos serán responsables de supervisar y dar seguimiento al correcto, oportuno y puntual cumplimiento de los compromisos contraídos por los proveedores de bienes o prestadores de servicios, en los contratos o pedidos formalizados, así como, de las acciones a emprender por el incumplimiento de éstos.”

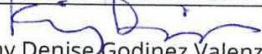
En el caso de que se lleve a cabo un relevo institucional temporal o permanente del servidor público designado, tendrá carácter de Administrador y/o Auxiliar de la Administración del Contrato, la persona que lo sustituya en el cargo.

Los servidores públicos designados, manifiestan que aceptan la responsabilidad que conlleva el ser Administrador del Contrato.

DESIGNA


Dr. Francisco Domínguez García
Jefatura de Servicios de Prestaciones Medicas

ACEPTAN DESIGNACION


LN. Kiny Denise Godínez Valenzuela
Coordinador Aux. de Nutrición y Dietética
kiny.godinez@imss.gob.mx
CURP [REDACTED]
RFC [REDACTED]

