



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.  
Coordinación de Administración y Finanzas  
Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales

**INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL  
ELECTRÓNICA No. IA-03890M001-E3-2019**

**Código de Expediente: 1856598**

**Publicación en Compranet y página web del CIDE: 7 de Febrero de 2019**

**“SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS COMEDORES  
INSTITUCIONALES DEL CIDE”**

VISITA A LAS INSTALACIONES DEL CIDE	JUNTA DE ACLARACIONES	PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES	NOTIFICACIÓN DE FALLO	FIRMA DE CONTRATO
No aplica	11 de febrero de 2019 a las 10:00 horas	14 de febrero de 2019 a las 10:00 horas	19 de febrero de 2019 a las 14:00 horas	06 de marzo de 2019 a las 18:00 horas

Con fundamento en el artículo 77 cuarto párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la presente difusión es de carácter informativo, por lo que solamente podrán participar en el procedimiento de contratación aquellas personas que hayan sido invitadas por el CIDE a través de CompraNet.

EN CUMPLIMIENTO A LO ORDENADO POR LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS EN SU ARTÍCULO 134, ASÍ COMO EN EL ARTÍCULO 26 FRACCIÓN II SUSTENTANDO BAJO EL ARTÍCULO 41 FRACCIÓN IX, 26 Bis FRACCIÓN II Y 28 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO (LAASSP), SU REGLAMENTO (RLAASSP) Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES, EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, POR CONDUCTO DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, CON DOMICILIO EN LA CARRETERA MÉXICO-TOLUCA N° 3655, COLONIA LOMAS DE SANTA FE, ÁLVARO OBREGÓN, C.P. 01210, CIUDAD DE MÉXICO, ESTABLECE LA SIGUIENTE CONVOCATORIA PARA EL PROCEDIMIENTO DE LA INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA No. IA-03890M001-E3-2019 PARA EL "SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

El contacto que pueda darse con particulares como consecuencia del presente procedimiento de contratación, estará regido conforme al "Protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones" (en adelante el Protocolo), publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015 y sus reformas de fecha 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017, dicho Protocolo deberá ser observado y cumplido por los servidores públicos del CIDE que participan en las contrataciones públicas, así como en el otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones, y aquellos que funjan como residentes de obra en los contratos de obra pública y de servicios relacionados con las mismas, conforme al Anexo Primero del citado Protocolo.

El Protocolo puede ser consultado en internet en la sección de la Secretaría de la Función Pública que se encuentra en el portal de la Ventanilla Única Nacional (gob.mx), a través de la liga [www.gob.mx/sfp](http://www.gob.mx/sfp).

Se comunica que los datos personales que se recaben con motivo del contacto con particulares serán protegidos y tratados conforme a la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y las demás disposiciones jurídicas vigentes y aplicables.

Los particulares tienen el derecho a presentar queja o denuncia ante el Órgano Interno de Control en el CIDE, con domicilio ubicado la Carretera México-Toluca N° 3655, Colonia Lomas de Santa Fe, Álvaro Obregón, C.P. 01210, Ciudad de México, para el caso en que adviertan conductas susceptibles de constituir incumplimiento a las obligaciones de los servidores públicos.

#### **BAJO LOS SIGUIENTES REQUISITOS:**

#### **CONVOCATORIA**

**Ninguna de las condiciones contenidas en la presente convocatoria, así como en las proposiciones que presenten las personas licitantes podrá ser negociada.**

Para lo no previsto en la presente convocatoria, se estará a lo dispuesto por la LAASSP, su RLAASSP y demás disposiciones legales aplicables.

#### **I. DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO**

**a) Nombre de la entidad convocante, área contratante correspondiente y domicilio.**

Para el presente procedimiento de contratación el CIDE, a través de la Coordinación de Administración y Finanzas, por conducto de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, convoca a participar en el procedimiento de INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA No. IA-03890M001-E93-2018 PARA EL "SUMINISTRO DE

**INSUMOS PARA LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE”** a los posibles licitantes invitados a través del sistema CompraNet.

El domicilio de la convocante ubicada en la Carretera México-Toluca N° 3655, Colonia Lomas de Santa Fe, Álvaro Obregón, C.P. 01210, Ciudad de México.

**b) Medio y carácter del procedimiento de contratación.**

El presente procedimiento es **Electrónico y de carácter Nacional**, por lo que los interesados invitados a través del sistema CompraNet podrán participar únicamente en forma electrónica en los distintos actos del presente procedimiento de contratación, y deberán ser de nacionalidad mexicana. Lo anterior de conformidad a la fracción II del artículo 26 Bis y la fracción I del artículo 28, respectivamente, de la LAASSP.

La entrega de proposiciones se realizará únicamente:

1. Por Compranet, por lo que las personas licitantes deberán presentar sus propuestas técnicas y económicas y documentación adicional, a través de medios remotos de comunicación electrónica

Lo anterior de conformidad a la fracción II del artículo 26 Bis de la LAASSP y el “ACUERDO por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet”, publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 28 de junio de 2011.

En el presente procedimiento, no se aceptará el envío de proposiciones a través del servicio postal o de mensajería.

**c) Número de identificación de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas.**

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA No. IA-03890M001-E3-2018

CÓDIGO DE EXPEDIENTE: 1856598

**d) Señalamiento del recurso con el que se pagará**

El presente procedimiento contempla recursos del ejercicio fiscal 2019.

**e) Idioma**

El Idioma será en español.

El contrato derivado de este procedimiento y las proposiciones que prepare la persona licitante, así como toda la correspondencia y documentos relativos a ella, que intercambie con la Convocante, deberán de redactarse en el idioma español, con excepción de los acrónimos que son propios del uso de la adquisición objeto del presente procedimiento o catálogos que se presente en otro idioma los cuales deberán ir acompañados de su traducción simple al español.

**f) Disponibilidad presupuestaria**

Para el presente procedimiento las áreas requirentes manifiestan tener disponibilidad presupuestaria en el capítulo 2000, a través de los oficios No. DRF/053/2019, DRF/051/2019, DRF/052/2019, DRF/054/2019, DRF/056/2019, DRF/057/2019, DRF/069/2019, DRF/067/2019, DRF/068/2019, DRF/070/2019 y DRF/065/2019.

El presente procedimiento de contratación no será financiado con fondos provenientes de créditos externos otorgados al gobierno federal, ni con la garantía de organismos financieros regionales o multilaterales.

- g) A fin de dar cumplimiento a la Norma Mexicana para la Igualdad Laboral entre mujeres y hombres (NMX-R-025-SCFI-2012), en todos los casos donde se utilice un lenguaje que pudiera interpretarse como excluyente al género femenino, invariablemente deberá interpretarse y entenderse como incluyente e igual, tanto para hombres como para mujeres.

## II. OBJETO Y ALCANCE DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACION

### a) Objeto de la contratación.

Se refiere al **"SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"** para lo cual se establece la descripción, especificaciones y características objeto del presente procedimiento y que consta de **once partidas**.

La propuesta técnica presentada por la persona licitante, deberá apegarse a la descripción, especificaciones y características que se indican en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"**.

### b) Adjudicación del procedimiento

El presente procedimiento de contratación se adjudicará por partida, quien oferte las mejores condiciones para la convocante para cada partida, para lo cual deberá cumplir administrativa, técnica y económicamente con todo lo solicitado en la presente convocatoria de invitación a cuando menos tres personas y sus juntas de aclaraciones.

### c) Descripción completa del cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y de las normas mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, de las normas internacionales, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 53 y 55 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

La persona licitante deberá presentar escrito original firmado por el representante legal, en papel preferentemente membretado de la persona licitante, dirigido al CIDE, en el que se manifieste bajo protesta de decir verdad que los bienes que oferta cumplen con las normas establecidas en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"** para la partida en la que participe y establecerlo en el **Anexo 7**:

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

### d) Verificación de los bienes a contratar.

La verificación del cumplimiento de las especificaciones y la aceptación de los bienes, se realizará por parte del área requirente de conformidad con lo indicado en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"** de la presente convocatoria.

**e) Tipo de Contrato**

El contrato será abierto por monto:

<b>PARTIDA 1 "SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$618,200.00	\$1'545,500.00
<b>PARTIDA 2 "SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$1'073,600.00	\$2'684,000.00
<b>PARTIDA 3 "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$308,000.00	\$770,000.00
<b>PARTIDA 4 "SUMINISTRO LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$324,593.29	\$811,483.23
<b>PARTIDA 5 "SUMINISTRO DE PAN PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$59,200.00	\$148,000.00
<b>PARTIDA 6 "SUMINISTRO DE TORTILLA Y PRODUCTOS DE MAÍZ PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANT FE"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$30,800.00	\$77,000.00
<b>PARTIDA 7 "SUMINISTRO DE FRUTAS Y VEGETALES PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$129,800.00	\$245,000.00
<b>PARTIDA 8 "SUMINISTRO DE AVES PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR DEL CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$66,000.00	\$150,000.00
<b>PARTIDA 9 "SUMINISTRO DE CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$140,800.00	\$320,000.00
<b>PARTIDA 10 "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo

\$52,800.00	\$120,000.00
<b>PARTIDA 11 "SUMINISTRO DE LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"</b>	
Monto mínimo	Monto máximo
\$48,400.00	\$110,000.00

**f) Modalidad de contratación**

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica.

**g) Modelo de contrato**

El modelo de contrato será de conformidad al **ANEXO 11 "Modelo de Contratos"**.

**h) Precio máximo de referencia.**

Para la presente invitación, no se establece un precio máximo de referencia.

**i) Pruebas.**

Para la presente invitación no se aplicarán pruebas.

**j) Ofertas Subsecuentes de descuento.**

La presente invitación **no estará sujeta** a la modalidad de ofertas subsecuentes de descuentos.

**k) Propositiones conjuntas**

Para la presente invitación no se aceptan propositiones conjuntas.

**III. FORMA Y TERMINOS QUE REGIRAN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO**

**a) Reducción de Plazos**

El presente procedimiento de contratación **NO** contempla reducción de plazos. Los interesados a participar en el presente procedimiento deberán observar las fechas y horarios establecidos para los distintos actos del procedimiento.

**b) Fecha y hora de los distintos actos del procedimiento de contratación.**

**1. Obtención de la convocatoria.**

Las personas podrán consultar la convocatoria o podrán descargarlas de la página de CompraNet en la dirección <http://compranet.funcionpublica.gob.mx/>

**2. Visita a las instalaciones del CIDE.**

No habrá visita a las instalaciones.

**3. Junta de Aclaraciones.**

La primera junta de aclaraciones se llevará a cabo el día **11 de febrero de 2019**, a las **10:00** horas.

La forma de envío del escrito en que manifiesten su interés en participar y las solicitudes de aclaración deberán ser únicamente a través de CompraNet.

- a) Las solicitudes de aclaración a la presente convocatoria que formulen las personas licitantes deberán presentarse; **a partir de la publicación de la convocatoria y a más tardar 24 veinticuatro horas antes de la fecha y hora en que se vaya a realizar la Junta de Aclaraciones**, mismas que serán dirigidas a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales.
- b) Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la presente convocatoria, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados no podrán ser contestadas por la convocante:

Se acompañará a la solicitud de aclaración correspondiente, una versión electrónica de la misma en formato Word 2003, que permita a la convocante su clasificación e integración por temas para facilitar su respuesta en la junta de aclaraciones de que se trate. Lo anterior de conformidad con el penúltimo párrafo del artículo 45 del RLAASSP.

- c) Las personas que deseen formular solicitudes de aclaración en relación con la convocatoria **deberán** acompañarlas del Escrito en el que **manifiesten su interés** en participar en el procedimiento. El no envío de este documento, no se dará respuesta a sus preguntas.

En dicho escrito, deberán expresar su interés en participar en la licitación y donde su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, incluyendo los datos siguientes:

- De la persona licitante: Registro Federal de Contribuyentes, nombre y domicilio, así como, en su caso, de su apoderado o representante. Tratándose de personas morales, además se señalará la descripción del objeto social de la empresa, identificando los datos de las escrituras públicas y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, así como el nombre de los socios, y
- Del representante legal de la persona licitante: datos de las Escrituras Públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir la proposición.

Las personas que manifiesten su interés en participar en la licitación mediante el escrito antes señalado, serán consideradas licitantes y tendrán derecho a formular solicitudes de aclaración en relación con la convocatoria a la presente licitación.

Cuando el escrito a que se refiere el inciso c), se presente fuera del plazo previsto en el inciso a) del presente numeral, la persona licitante sólo tendrá derecho a formular preguntas sobre las respuestas que dé la convocante en la mencionada junta.

La convocante procederá a enviar a través de COMPRANET las contestaciones a las solicitudes de aclaración recibidas, a partir de la hora y fechas señaladas en la convocatoria para la celebración de la junta de aclaraciones, conforme a lo previsto en el RLAASSP.

Cuando en razón del número de solicitudes recibidas o algún otro factor no imputable a la convocante y que sea acreditable, el servidor público que presida la junta de aclaraciones informará a las personas licitantes si estas serán enviadas en ese momento o si se suspenderá la sesión para reanudarla en hora o fecha posterior a efecto de que las respuestas sean remitidas.

Con el envío de las respuestas a que se refiere el párrafo anterior, la convocante informará a las personas licitantes, atendiendo al número de solicitudes de aclaración contestadas, el plazo que estos tendrán para formular las preguntas que consideren necesarias en relación con las respuestas remitidas. Dicho plazo no podrá ser inferior a seis ni superior a cuarenta y ocho horas. Una vez

recibidas las preguntas, la convocante informará a las personas licitantes el plazo máximo en el que enviará las contestaciones correspondientes.

Con fundamento en los artículos 33 de la LAASSP y 45 de su Reglamento, se podrán celebrar las juntas de aclaraciones que se consideren necesarias, atendiendo a las características de los bienes a adquirir objeto de la licitación.

De cada junta de aclaraciones se levantará acta en la que se harán constar los cuestionamientos formulados por los interesados y las respuestas de la convocante. En el acta correspondiente a la última junta de aclaraciones se indicará expresamente esta circunstancia

Cualquier modificación a la convocatoria de la licitación, incluyendo las que resulten de la o las juntas de aclaraciones, formará parte de la convocatoria y deberá ser considerada por las personas licitantes en la elaboración de su proposición.

El CIDE publicará en la página de CompraNet el archivo que contiene el acta derivada de la Junta de Aclaraciones para consulta de los interesados, por lo que a las personas licitantes se les tendrá por notificados y enterados de todos los puntos tratados en ésta.

#### **4. Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones**

Se llevará a cabo el **día 14 de febrero de 2019 a las 10:00 horas.**

Para los efectos de lo señalado en el cuarto párrafo del artículo 47 del RLAASSP, a partir de la hora señalada se dará inicio del acto de presentación y apertura de proposiciones, de conformidad con lo siguiente:

- 4.1. Se procederá a la apertura de las proposiciones recibidas en CompraNet, haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido.
- 4.2. El servidor público del CIDE facultado para presidir deberá recibir las proposiciones para su posterior evaluación, por lo que no podrá desechar ninguna de ellas durante dicho acto, lo anterior con fundamento en la fracción III del artículo 48 del RLAASSP.
- 4.3. En el caso de que no se presenten el mínimo de proposiciones señalado en la fracción III del artículo 43 de "la Ley", el área requirente manifiesta que se continuará con el procedimiento de contratación y se procederá con la evaluación de las proposiciones presentadas
- 4.4. Una vez recibidas todas las proposiciones, el servidor público facultado para presidir el acto, podrá optar entre dar lectura al precio unitario de cada una de las partidas que integran las proposiciones, o anexas copia de la propuesta económica de las personas licitantes al acta respectiva, en este último caso, dará lectura al importe total de cada proposición. En ambos supuestos el análisis detallado de las proposiciones se efectuará posteriormente por la convocante, al realizar la evaluación de las mismas.
- 4.5. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 55 del RLAASSP, en caso de errores y omisiones aritméticas, estos serán rectificadas de la siguiente manera: en caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número prevalecerá la primera, se podrá llevar a cabo su rectificación cuando la corrección no implique la modificación del precio unitario.
- 4.6. El servidor público que preside el acto y el representante del área requirente y/o técnica rubricará las partes de las proposiciones que haya determinado la convocante en la presente convocatoria, quedando en resguardo del CIDE.
- 4.7. Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, en la que se harán constar las proposiciones recibidas para su posterior evaluación y el importe de cada una de ellas, el acta será firmada por el que preside y el representante del área requirente y/o técnica y se difundirán a través de CompraNet al concluir el mismo, para efectos de su notificación en términos de lo dispuesto en el último párrafo del artículo 37 Bis de la LAASSP.

- 4.8. Asimismo, en el acta se señalará fecha y hora en que se dará a conocer el fallo del procedimiento.
- 4.9. Todos los documentos presentados, quedarán en poder y resguardo del CIDE para su revisión detallada, análisis y evaluación.
- 4.10. Firma de acta.

No podrán ser negociadas o modificadas ninguna de las condiciones contenidas en la presente convocatoria, así como en las proposiciones presentadas por las personas licitantes.

Posterior al evento de recepción de proposiciones, el Área requirente y/o técnica, realizará el análisis detallado de las proposiciones que recibieron durante el mismo Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, mismo que se señalará en el dictamen y fallo.

## 5. Notificación de Fallo

El acto de comunicación y notificación del Fallo se realizará de conformidad con lo dispuesto por el artículo 37 de la LAASSP, el cual se llevará a cabo el día **19 de febrero de 2019 a las 14:00 horas**. La fecha para este acto podrá diferirse, siempre que el nuevo plazo fijado no exceda de veinte días naturales contados a partir de la fecha programada inicialmente para el acto de comunicación del fallo señalado en esta convocatoria, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 35 fracción III de la LAASSP.

A la hora señalada para este acto, se procederá conforme a lo siguiente:

- 5.1. Se procederá a dar lectura del acta de fallo en donde se mencionará(n) el(los) licitante(s) que se les adjudica el contrato, toda vez que cumplieron con todos los requerimientos solicitados en la convocatoria.
- 5.2. Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración de la notificación del Fallo; el acta será firmada por los asistentes, misma que se dará a conocer a través de CompraNet el mismo día que se celebre la junta, para efectos de su notificación en términos de lo dispuesto en el quinto párrafo del artículo 37 de la LAASSP.
- 5.3. Firma de acta.

### ▪ Notificaciones a las personas licitantes participantes.

Para efectos de las notificaciones de los diversos actos de este procedimiento (que inicia con la entrega de la primera invitación y culmina con la emisión del fallo) se publicará en la página de CompraNet los archivos de las diferentes actas celebradas. Dicho procedimiento sustituye a la notificación personal.

## 6. Firma de contrato

La formalización del contrato deberá realizarse en las oficinas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales ubicada en la Carretera México-Toluca N°. 3655 Col. Lomas de Santa Fe, Álvaro Obregón, C.P. 01210 en la Ciudad de México, el día **6 de marzo de 2019, a las 18:00 horas**.

El representante o apoderado legal de la persona licitante adjudicada que firme el contrato deberá presentar la siguiente documentación:

- Acta constitutiva y sus modificaciones certificadas ante fedatario público y previamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.
- Poder notarial certificado ante fedatario público en el cual se otorgue al representante legal poder general para actos de administración o poder especial para suscribir contratos o

convenios o bien para llevar a cabo todos los trámites derivados de procedimientos de contratación o adjudicación en el Gobierno Federal o su equivalente.

- Tratándose de personas físicas, presentará copia certificada del acta de nacimiento o, en su caso, carta de naturalización respectiva, expedida por la autoridad competente.
- Identificación oficial vigente del representante o apoderado legal en original y copia.
- Cédula del Registro Federal de Contribuyentes.
- Para aquellos contratos cuyo monto exceda de \$300,000.00 sin incluir el IVA, deberá presentar documento expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), en el que se emita opinión positiva sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto por la regla 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2018, de conformidad con el segundo párrafo de la regla 2.1.31, de acuerdo a lo publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 22 de diciembre de 2017. Dicho documento deberá estar vigente (es decir no tener una antigüedad mayor a 30 días naturales previos a la fecha de formalización del contrato respectivo).
- Para aquellos contratos cuyo monto exceda de \$300,000.00 sin incluir el IVA deberá presentar la opinión de cumplimiento de obligaciones en sentido favorable de que se encuentra al corriente en sus obligaciones en **MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL** y no se ubica en algunos de los supuestos a que se refiere el primer párrafo del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, de conformidad con la Regla Primera de las **REGLAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL**, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero de 2015. Dicho documento deberá estar vigente (es decir no tener una antigüedad mayor a 30 días naturales previos a la fecha de formalización del contrato respectivo).
- Documento de opinión favorable de cumplimiento de sus OBLIGACIONES EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE AMORTIZACIONES y no encontrarse dentro de alguno de los supuestos a que se refiere el primer párrafo del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, de conformidad con la Regla Primera del ACUERDO RCA-5789-01/17 tomada en Sesión Ordinaria número 790, del 25 de enero de 2017 del Consejo de Administración del INFONAVIT, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 28 de junio de 2017 y en su caso, acompañarlo con la constancia de situación fiscal de la empresa que subcontrate. Dicho documento deberá estar vigente (es decir no tener una antigüedad mayor a 30 días naturales previos a la fecha de formalización del contrato respectivo).
- En caso de contar con un domicilio diferente al que aparece en el R.F.C., última actualización de cambio de domicilio fiscal, tramitado ante el SAT.

**NOTA: Todos los documentos solicitados deberán estar vigentes, no presentar tachaduras ni enmendaduras.**

En el supuesto de que el proveedor no se presente a firmar el contrato por causas que le sean imputables, será sancionado en los términos del **artículo 46 de la LAASSP**.

La persona licitante que resulte adjudicada no podrá gravar o ceder a otras Personas Físicas o Morales, ya sea todo o en partes los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, salvo los de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento de la Convocante, mediante escrito dirigido al Director de Recursos Materiales y Servicios Generales en el que se mencione los motivos por los que se ceden dichos derechos y los datos generales del beneficiario, no obstante lo anterior la factura deberá ser emitida por la persona licitante que resulte adjudicada y el que suscriba el contrato. En caso de que la persona licitante adjudicada incumpla en la firma del contrato, se procederá a adjudicar el contrato a la persona licitante que hubiere obtenido el segundo lugar dentro del margen del diez por ciento de la puntuación de conformidad con lo asentado en el fallo correspondiente, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación, esto de conformidad con el artículo 46 de la LAASSP.

En caso de existir discrepancia entre el modelo de contrato y la convocatoria, prevalecerá lo dispuesto en la convocatoria (entiéndase también lo señalado en las aclaraciones realizadas a la misma).

De conformidad al Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán de observar para la utilización del Sistema electrónico de información Pública Gubernamental denominado CompraNet publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2011, los proveedores adjudicados deberán de entregar copia simple de su constancia de inscripción en el Registro Único de Proveedores y Contratistas (RUPC).

En el caso de no contar con dicha inscripción, los proveedores adjudicados solicitarán por escrito a la convocante se proporcionen las facilidades correspondientes para llevar a cabo su inscripción en el RUPC, para tales efectos el proveedor adjudicado deberá de requisitar previamente los distintos formularios disponibles en la página <http://compranet.funcionpublica.gob> en el apartado correspondiente al RUPC. Con la finalidad de llevar a cabo su registro, deberá entregar la solicitud al momento de presentar la documentación solicitada en el Apartado III punto 6 de la Convocatoria.

En caso de no existir discrepancia en la información, se procederá con el registro, informándole mediante correo electrónico la conclusión del trámite.

En caso de existir discrepancias entre la información presentada y la registrada en el RUPC, deberá actualizar y/o modificar la información correspondiente.

## 7. Garantía de Cumplimiento:

La **póliza de fianza** será **DIVISIBLE** expedida por institución legalmente facultada para tal efecto, por el **10% del MONTO TOTAL** del contrato antes de I.V.A., conforme a lo señalado en el presente numeral.

### ▪ Instrucciones para la elaboración y entrega de la garantía de cumplimiento del contrato.

Con fundamento en los artículos 48 fracción II y 49 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y el Artículo 103 de su Reglamento y las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del CIDE:

Si el monto adjudicado, antes de impuestos, **no rebasa** el monto autorizado para procedimientos de invitación a cuando menos tres personas vigente (\$287,000.00), el proveedor garantizará el cumplimiento del contrato con cheque certificado o de caja a favor del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C. o mediante una póliza de fianza emitida por la institución afianzadora autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas; por un monto que equivaldrá al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin incluir el impuesto al valor agregado, en la que se señale como beneficiario al Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.; esta garantía será entregada al CIDE dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del contrato.

Si el monto adjudicado, antes de impuestos, **rebasa** el monto autorizado para procedimientos de invitación a cuando menos tres personas vigente (\$287,000.00); el proveedor garantizará el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato y para responder en la prestación del servicio, así como de cualquier otra responsabilidad, deberá presentar póliza de fianza expedida por institución afianzadora mexicana autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas a favor del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.(CIDE), por un importe equivalente a un 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato adjudicado antes de I.V.A. por la vigencia del periodo del contrato y hasta que el CIDE a través de la Dirección de

Recursos Materiales y Servicios Generales, previa solicitud por escrito por parte del titular del área requirente, dé a la persona licitante adjudicada (PROVEEDOR) su autorización por escrito para que proceda a cancelar la póliza de la fianza correspondiente.

La persona licitante adjudicada deberá presentar la garantía de cumplimiento a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma establecida en el contrato o el día hábil anterior si el décimo día no lo fuera. De no cumplir con dicha entrega, **el CIDE** podrá determinar la rescisión administrativa del contrato y remitir el asunto al Órgano Interno de Control, para su consideración y efectos legales a los que haya lugar, de conformidad a lo establecido en el artículo 60 fracción III de la LAASSP.

La fianza deberá de señalar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones derivadas de la presente invitación y contraídas mediante contrato que se suscriba, según características, cantidad y calidad que se describen en la proposición presentada por el licitante y de conformidad a la presente convocatoria, los anexos y la Junta de Aclaraciones.

La póliza de fianza para garantizar el cumplimiento del contrato debe otorgarse en estricto apego al **ANEXO 9 "Formato de Fianza para Garantizar el Cumplimiento del Contrato"** de esta convocatoria.

La garantía de cumplimiento, de ninguna manera será considerada como una limitación de la responsabilidad del a persona licitante adjudicada, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el contrato y sus anexos, la cual de ninguna manera impedirá que **el CIDE** reclame la indemnización o el reembolso por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de dicha garantía.

En caso de incremento al monto del contrato o modificación al plazo de entrega, la persona licitante adjudicada se obliga a entregar al **CIDE** al momento de la formalización respectiva, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la fianza otorgada inicialmente.

La persona licitante adjudicada acepta expresamente que la fianza expedida para garantizar el cumplimiento se hará efectiva independientemente de que se interponga cualquier tipo de recurso ante instancias del orden administrativo o judicial.

Será necesaria la manifestación expresa y por escrito de la persona licitante que resulte adjudicada, de su conformidad para que la fianza que garantice el cumplimiento del contrato adjudicado, permanezca vigente durante toda la substanciación de las demandas civiles, laborales o recursos legales que interponga con relación a dicho contrato, hasta que sea pronunciada resolución o laudo definitivo que cause ejecutoria por la autoridad competente, de conformidad a lo establecido por el artículo 48 de LAASSP.

**8. Póliza de responsabilidad civil:**

No aplica

**9. Garantía de vicios ocultos.**

No aplica

**c) Entrega de las Proposiciones.**

La entrega de las proposiciones únicamente será por CompraNet, lo anterior de conformidad a la fracción II del artículo 26 Bis de la LAASSP y el "ACUERDO por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema de Información Pública

Gubernamental denominado CompraNet”, publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 28 de junio de 2011.

**d) Vigencia de las Proposiciones.**

Una vez recibidas las proposiciones en la fecha y hora establecidas, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento y hasta su total conclusión.

**e) Instrucciones para la Presentación de Proposiciones.**

1. Ser presentadas en el sobre electrónico, el cual deberá contener necesariamente:
  - Especificaciones Técnicas
  - Propuesta Económica
  - El resto de los documentos solicitados.
2. Conforme a lo señalado en el inciso f) de la fracción III del artículo 39 del RLAASSP, las personas licitantes sólo podrán presentar una proposición por procedimiento.
3. Una vez recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas **no podrán dejarse sin efecto**, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento hasta su total conclusión.
4. Sin ser motivo de desechamiento se solicita que la documentación referida se presente en papel membretado de la persona licitante, en el **mismo orden** que se señala en el **numeral IV** de la presente Convocatoria.
5. Por ser proposiciones (propuestas y demás documentación distinta a éstas) enviadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, en **sustitución de la firma autógrafa**, se emplearán los medios de identificación electrónica que establezca la Secretaría de la Función Pública.

**Cada uno de los documentos que integren la proposición y aquéllos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las hojas que los integren. Al efecto, se deberán numerar de manera individual las propuestas técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue la persona licitante.**

En el caso de que alguna o algunas hojas de los documentos mencionados en el párrafo anterior carezcan de folio y se constate que la o las hojas no foliadas mantienen continuidad, la convocante no podrá desechar la proposición. En el supuesto de que falte alguna hoja y la omisión pueda ser cubierta con información contenida en la propia proposición o con los documentos distintos a la misma, la convocante tampoco podrá desechar la proposición.

6. Para considerar todos los escritos debidamente requisitados, deberán contener invariablemente la firma del representante o apoderado legal de la persona licitante, debidamente acreditado, y en su caso, cuando así se haya solicitado, la leyenda **“Bajo Protesta de Decir Verdad”**.
7. La persona licitante sufragará todos los costos relacionados con la preparación de su proposición, por lo que **el CIDE** no asumirá en ningún caso dichos costos, cualquiera que sea la forma en que se realice la Invitación a Cuando Menos Tres Personas o el resultado de ésta, salvo en los casos previstos en la LAASSP

**f) Propuesta técnica (ANEXO 1 “Especificaciones Técnicas”).**

La propuesta técnica (según se describe en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"** de la presente Convocatoria), deberá presentarse conforme a lo siguiente:

1. Deberá ser clara y precisa, detallando las características técnicas que proponga, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"** de la presente Convocatoria. **NO** se aceptará que se indique "o similar", "cotizo de acuerdo a lo solicitado", "incluido", "descripciones genéricas", "condicionar la proposición" y/o cualquier aseveración o manifestación como las mencionadas.
2. En todos los casos, deberá ser firmada por el representante o apoderado legal de la persona licitante, debidamente acreditado, por lo menos en la última hoja del documento que las contenga; por lo que no podrán desecharse cuando las demás hojas que la integran y sus anexos carezcan de firma o rúbrica, no obstante. Asimismo, deberá firmar aquellos documentos en los que aparezca su nombre en el espacio específico para ello;
3. Se presentará en idioma español, así como todos y cada uno de los documentos que la integran.
4. En caso de ser requerido y/o necesario, las personas licitantes deberán incluir en su propuesta técnica los catálogos, folletos, manuales o documentos en los que se aprecie el cumplimiento de las especificaciones solicitadas por la Convocante, éstos podrán ser descargados de Internet, siempre y cuando la información sea clara y legible y deberán de enviarlos en un archivo escaneando los documentos solicitados, en caso de estar en otro idioma estos deberán ir acompañados de una traducción simple al español.

**g) Propuesta económica (ANEXO 2 "Propuesta Económica").**

1. Señalar el precio unitario y el total del costo de los bienes en Moneda Nacional, de conformidad con lo indicado en el **ANEXO 2 "Propuesta Económica"**. Asimismo, se deberán considerar dos decimales, indicar la cantidad con número y letra, desglosando el Impuesto al Valor Agregado.
2. En todos los casos, deberá ser firmada por la persona legalmente facultada para ello, por lo menos en la última hoja del documento que las contenga; por lo que no afectará la solvencia de la propuesta cuando las demás hojas que la integran y sus anexos carezcan de firma o rúbrica, por lo que no podrá desecharse por esta causa.
3. Se presentará en idioma español, así como todos y cada uno de los documentos que la integran.
4. Los precios ofertados deberán ser fijos, sin escalación, durante la vigencia de este procedimiento y durante el periodo de la entrega de los bienes.
5. Deberá ser clara y precisa, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO 2 "Propuesta Económica"** de la presente Convocatoria. **NO** se aceptará que se indique "o similar", "cotizo de acuerdo a lo solicitado", "incluido", "descripciones genéricas", "condicionar la proposición" y/o cualquier aseveración o manifestación como las mencionadas.

Ninguno de los requisitos y condiciones contenidas en la propuesta técnica y la propuesta económica y demás documentación distinta a éstas y que fueron presentadas podrán ser modificados o negociados.

**h) Presentación de documentación requerida.**

La persona licitante deberá presentar su proposición a través de CompraNet.

**i) Documentos que se deberán rubricar en el acto de presentación y apertura de proposiciones**

El servidor público que preside el acto así como los representantes de las áreas requirentes y/o técnicas, rubricarán los documentos de las proposiciones presentadas correspondientes a:

- Propuesta Técnica
- Propuesta Económica
- Demás documentación distinta a las propuestas



**j) Indicaciones relativas al fallo y a la firma del contrato**

El Acto de comunicación de Fallo se realizará de conformidad con lo dispuesto por el artículo 37 de la LAASSP, el cual se llevará a cabo el día **19 de febrero de 2019, a las 14:00 horas**, la firma del contrato será el día **6 de marzo de 2019, a las 18:00 horas**, o en el lugar, fecha y hora que se indique en el fallo mismo.

**IV. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR**

**DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA (INDISPENSABLES CUYO INCUMPLIMIENTO AFECTA LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN):**

**1. Propuesta Técnica**

- La propuesta técnica se deberá presentar conforme a lo señalado en el **ANEXO 1 “Especificaciones Técnicas”** de esta convocatoria.

**2. Propuesta económica**

- La propuesta económica se deberá presentar conforme a lo señalado en el **ANEXO 2 “Propuesta Económica”** de esta convocatoria.

**3. Formato de acreditación**

Conforme a lo señalado en la **fracción V del artículo 48 del RLAASSP**, las personas licitantes que participen ya sea por sí mismos, o a través de un representante, para acreditar su personalidad, deberán presentar un escrito (preferentemente en papel membretado de la persona licitante) firmado por su propio derecho o a través de su representante o apoderado legal, mediante el cual manifieste **bajo protesta de decir verdad**, que cuenta con facultades suficientes para suscribir en nombre de su representada la proposición correspondiente, el cual deberá contener los siguientes datos (**ANEXO 3 “Formato de Acreditación”**):

- A) Del procedimiento, nombre y número.
- B) De la persona licitante:
  - Nombre completo o Razón Social,
  - Clave del Registro Federal de Contribuyentes,
  - Clave Única de Registro de Población, CURP (personas físicas),
  - Datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones.
  - Domicilio (calle y número exterior e interior, si lo tiene, colonia, código postal, delegación o municipio, entidad federativa, teléfono, fax y correo electrónico),
  - Relación de los accionistas o socios con su RFC y homoclave, y
  - Descripción del objeto social.
- C) Del representante o apoderado legal de la persona licitante (en su caso):
  - Nombre completo,
  - Para acreditar que cuenta con facultades suficientes para suscribir la proposición, mencionar número y fecha de la escritura pública en el documento que lo acredite la personalidad con la que comparezca, señalando el nombre, número y el lugar o circunscripción del fedatario público que las protocolizó, así como fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio.

- D) Identificación oficial vigente del representante legal o apoderado legal de la persona licitante **en copia simple**.  
Como identificación oficial se consideraran: Cédula Profesional, Cartilla del Servicio Militar Nacional, Pasaporte, Credencial del IFE o INE.

4. **Carta del artículo 50 y 60 de la LAASSP**

Carta en papel (preferentemente en papel membretado de la persona licitante) firmada por su propio derecho o a través de su representante o apoderado legal, mediante la cual manifieste **bajo protesta de decir verdad**, que la persona licitante no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 50 y 60 de la LAASSP (ANEXO 4 “Carta del Artículo 50 y Artículo 60 de la LAASSP”).

5. **Declaración de integridad**

Declaración de integridad, mediante carta en papel (preferentemente en papel membretado de la persona licitante) firmada por su propio derecho o a través de su representante o apoderado legal, mediante la cual manifieste **bajo protesta de decir verdad** que por sí mismos o través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas, para que los servidores públicos del CIDE, induzcan o alteren las evaluaciones de la proposición, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (ANEXO 5 “Declaración de Integridad”).

6. **Manifestación de Nacionalidad, origen de los bienes y grado de contenido nacional**

En los términos de lo previsto por las “Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes que se ofertan y entregan en los procedimientos de contratación, así como para la aplicación del requisito de contenido nacional en la contratación de obras públicas, que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal” publicadas en el D.O.F. el 14 de octubre de 2010, en particular a la Regla 8 los licitantes deberán presentar escrito Bajo Protesta de Decir Verdad, en el que el licitante manifieste que es de nacionalidad mexicana y que los bienes tienen cuando menos el 65% de grado de integración nacional ANEXO 6 “Manifestación de Grado de Contenido Nacional”. En caso de proposición conjunta, este anexo deberá ser presentado por cada una de las personas participantes en la proposición conjunta, de conformidad con lo establecido en el artículo 48 fracción VIII segundo párrafo del RLAASSP.

En los términos de lo previsto por las “Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes que se ofertan y entregan en los procedimientos de contratación, así como para la aplicación del requisito de contenido nacional en la contratación de obras públicas, que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal” publicadas en el D.O.F. el 14 de octubre de 2010, en particular a la Regla 9, el licitante ganador deberá presentar, a la entrega de los bienes, escrito bajo protesta de decir verdad firmado por su representante legal que los bienes entregados correspondientes a las partidas adjudicadas fueron producidos en los Estados Unidos Mexicanos, para lo cual podrá utilizar el formato descrito en el ANEXO 6A “Verificación de contenido nacional bienes entregados” o en formato libre, siempre y cuando se respete el contenido del mismo

Declaración que deberán presentar las personas licitantes donde manifiesten que es originario de los Estados Unidos Mexicanos y en el caso de personas morales, que se encuentran debidamente constituidos de acuerdo a la legislación aplicable. (ANEXO 6 B “Manifestación de Nacionalidad”).

7. **Cumplimiento de normas**

La persona licitante deberá presentar escrito original firmado por el representante legal, en papel preferentemente membretado de la persona licitante, dirigido al CIDE, en el que se manifieste bajo

prótesta de decir verdad que los bienes que oferta cumplen con las normas establecidas en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"** para la partida en la que participe y establecerlo en el **Anexo 7**:

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

### **8. Uso de medios**

- La persona licitante deberá presentar escrito original firmado por el representante legal, en papel preferentemente membretado de la persona licitante, dirigido al **CIDE**, en el que se manifieste que se tendrá como no presentada su proposición y, en su caso, la documentación requerida por la Unidad compradora, cuando el archivo electrónico en el que contenga la proposición y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena a la dependencia o entidad (**ANEXO 14 "Manifestación con Relación al Punto 29 del Acuerdo por el que se Establecen las Disposiciones que se Deberán Observar para la Utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNET"**).

**El cumplimiento de los requisitos anteriores es indispensable, por lo que su omisión afectará la solvencia de la proposición presentada y será motivo para desechar las proposiciones presentadas.**

### **DOCUMENTACIÓN OPTATIVA:**

#### **9. Escrito de Entrega de la Proposición**

Escrito de entrega de la Proposición presentada para acusar de recibido por parte del **CIDE**, se anexa un formato en el que se señalan los documentos que deberán presentar todas las personas licitantes participantes en el acto de presentación y apertura de proposiciones, relacionándolos con los numerales específicos de la convocatoria en los que se solicitan. Se sugiere a las personas licitantes que incluyan ese formato, ya que servirá a cada participante como constancia de recepción de la documentación que entreguen al **CIDE** en dicho acto. (**ANEXO 10 "Escrito de Entrega de la Proposición"**)

- La falta de presentación del formato no afectará la solvencia de la proposición, por lo que no será motivo de desechamiento y en su caso se extenderá un acuse de recibo de la documentación que entregue la persona licitante.

La documentación entregada por la persona licitante, será relacionada con los puntos específicos de la convocatoria a la invitación en los que se menciona; en la relación que se anexa al acta de recepción y apertura de proposiciones.

#### 10. Manifestación MIPYME

Escrito en el cual se manifieste **bajo protesta de decir verdad**, si la empresa se encuentra clasificada como MIPYME de acuerdo a la Secretaría de Economía, preferentemente conforme al formato adjunto a la presente convocatoria como (**ANEXO 8 "Manifestación de MIPYME"**) o formato libre considerando todos los aspectos incluidos en el anexo citado.

#### 11. Manifestación de datos reservados y/o confidenciales

Escrito firmado por el representante legal del licitante, que con fundamento en lo establecido por los artículos 113 y 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, manifieste cuáles son los documentos de su proposición, que contienen información reservada y/o confidencial, siempre que tengan el derecho de reservarse la información, de conformidad con las disposiciones aplicables, explicando los motivos de la clasificación.

En caso de que los licitantes no lo manifiesten y/o no determinen qué parte de su documentación, propuesta técnica y económica son consideradas reservadas y/o confidenciales, la convocante asumirá que la información proporcionada en su totalidad es información pública. (**ANEXO 15 "Manifestación de información reservada y/o confidencial"**)

### V. CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

El acreditar alguna o algunas de las causas establecidas en los incisos del numeral 1 del presente apartado, afectará la solvencia de la proposición y motivará su desechamiento, independientemente de otros requisitos señalados en la presente convocatoria.

#### 1. Causas de desechamiento de proposiciones.

- A). No cumplir con todo lo requerido en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"**.
- B). El incumplimiento de cualquiera de los requisitos indispensables y que afectan la solvencia de la misma, solicitados e indicados en el **Apartado IV "Requisitos que los licitantes deben cumplir"**, Subapartado denominado **"Documentación Obligatoria (Indispensables cuyo incumplimiento afecta la solvencia de la proposición), numerales del 1 al 8.**  
  
Quedan exceptuados de ser considerados indispensables los numerales 9, 10 y 11 del **Apartado IV "Requisitos que los licitantes deben cumplir"**, Subapartado denominado **"Documentación Optativa.**
- C). La falta de cualquiera de los documentos y/o requisitos solicitados en la convocatoria a la presente invitación.
- D). El incumplimiento en el contenido de los documentos o requisitos establecidos en la convocatoria a la presente invitación.
- E). Si la propuesta técnica o la propuesta económica presentadas no son firmadas por la persona facultada para ello por lo menos en la última hoja de cada una de ellas o no es firmado algún documento en los que aparezca su nombre en el espacio específico para ello.
- F). El **CIDE** podrá desechar la proposición presentada, si el precio no resulta aceptable o conveniente en uno o varios de los conceptos que integran la partida.
- G). En el caso de personas morales, si el objeto social del acta constitutiva de la persona licitante, no



corresponde al objeto de contratación que se requiere en la presente invitación. En el caso de personas físicas, si no acredita que cuenta con la capacidad jurídica y que la actividad económica registrada en el SAT corresponde al objeto que se requiere en la presente invitación.

- H). Si la persona licitante no presenta copia simple por ambos lados de la identificación oficial vigente con fotografía (pasaporte, cartilla, credencial del IFE o INE o cédula profesional), de la persona que firma la proposición.
- I). La comprobación de que alguna persona licitante ha acordado con uno u otros elevar el costo de los bienes, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre las demás personas licitantes.
- J). Si presenta más de una proposición, o si presenta más de una o alternativas de propuestas técnicas o económicas, o si alguna de las propuestas sea condicionada.
- K). Se tendrá por no presentada la proposición y la demás documentación requerida en esta convocatoria, cuando el sobre en que se incluya dicha información contenga virus informático o no pueda abrirse por cualquier causa motivada por problemas técnicos imputables a sus programas o equipo de cómputo de la persona licitante, conforme al "Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet", para el uso de medios remotos de comunicación electrónica, en el envío de proposiciones dentro de las licitaciones públicas que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, así como en la presentación de las inconformidades por la misma vía. D.O.F. 28/06/2011.
- L). Si cada uno de los documentos que integren la proposición, no están foliados en todas y cada una de las hojas que los integren y no se actualiza alguno de los supuestos establecidos en el tercer párrafo del artículo 50 de EL RLAASSP.
- M). El no cotizar todos y cada uno de los conceptos que integra(n) la(s) partida(s) que oferta.
- N). Cuando exista discrepancia entre lo ofertado entre la propuesta técnica y lo ofertado en la propuesta económica en lo referente a la descripción de los bienes.
- O). Cuando el licitante se encuentre en alguno de los supuestos de los artículos 50 y 60 de la LAASSP

## 2. Criterios de evaluación y adjudicación.

Los criterios de evaluación que el CIDE tomará en consideración para la adjudicación son los siguientes:

- A). Cumplir con todo requerido en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"**.
- B). El cumplimiento de los requisitos indispensables y que afectan la solvencia de la misma, solicitados e indicados en el **Apartado IV "Requisitos que los licitantes deben cumplir"**, Subapartado denominado **"Documentación Obligatoria (Indispensables cuyo incumplimiento afecta la solvencia de la proposición), numerales del 1 al 8.**

Quedan exceptuados de ser considerados indispensables los numerales 9, 10 y 11 del **Apartado IV "Requisitos que los licitantes deben cumplir"**, Subapartado denominado **"Documentación Optativa.**

- C). El cumplimiento de los documentos y/o requisitos solicitados en la convocatoria a la presente invitación.

- D). El cumplimiento en el contenido de los documentos y/o requisitos establecidos en la convocatoria a la presente invitación.
- E). Si la propuesta técnica o la propuesta económica presentadas fueron firmadas por la persona facultada para ello por lo menos en la última hoja de cada una de ellas y fueron firmados los documentos en los que aparezca su nombre en el espacio específico para ello.
- F). Que los precios unitarios de los conceptos que integra(n) la(s) partida(s), sean aceptables y convenientes.
- G). En el caso de personas morales, que el objeto social del acta constitutiva de la persona licitante, corresponda al objeto de la contratación que se requiere en la presente Invitación a Cuando Menos Tres Personas. En el caso de personas físicas, acredite que cuente con la capacidad jurídica y que la actividad económica registrada en el SAT corresponde al objeto que se requiere en la presente Invitación a Cuando Menos Tres Personas.
- H). Si la persona licitante presenta copia simple por ambos lados de la identificación oficial vigente con fotografía (pasaporte, cartilla, credencial del IFE o INE o cédula profesional), de la persona que firma la proposición).
- I). No se acredita que la persona ha acordado con uno u otros elevar el costo de los bienes, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre las demás personas licitantes.
- J). No presenta más de una proposición, ni más de una o alternativas de propuestas técnicas o económicas y ninguna propuesta es condicionada.
- K). La proposición presentada no contiene virus informático y pudo abrirse, conforme al "Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet", para el uso de medios remotos de comunicación electrónica, en el envío de proposiciones dentro de las licitaciones públicas que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, así como en la presentación de las inconformidades por la misma vía. D.O.F. 28/06/2011.
- L). Se encuentran todos los documentos que integren la proposición con folio. De ser el caso la convocante aplicará lo establecido en el tercer párrafo del artículo 50 del RLAASSP.
- M). Cotizar todos y cada uno de los conceptos que integran la(s) partida(s).
- N). No existe discrepancia entre lo ofertado entre la propuesta técnica y lo ofertado en la propuesta económica en lo referente a la descripción de los bienes.
- O). Que el licitante no se encuentre en alguno de los supuestos de los artículos 50 y 60 de la LAASSP
- P). El criterio de evaluación será binario.
- Q). Las proposiciones presentadas en el acto de presentación y apertura de proposiciones, se evaluarán de conformidad con el artículo 36 de la LAASSP.
- R). El presente procedimiento de contratación consta de 11 partidas, se adjudicará a uno o varios licitantes, quien(es) haya(n) presentado la proposición solvente por partida completa ofertada, porque cumplen con los requisitos legales y administrativos, técnicos y económicos establecidos en la presente convocatoria (incluidas sus juntas de aclaraciones), y por tanto garantiza el cumplimiento de



las obligaciones.

- S). La evaluación de la documentación legal y administrativa la realizará la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales. La Dirección de Recursos Humanos (partidas 1 a la 6), la Dirección Administrativa Sede Región Centro (partidas 7 a la 11), serán las responsables de la evaluación de las propuestas técnicas. La evaluación de las propuestas económicas la llevará a cabo la Subdirección de Recursos Materiales, en conjunto con la Dirección de Recursos Humanos (partidas 1 a la 6) y la Dirección Administrativa Sede Región Centro (partidas 7 a la 11). Dichas evaluaciones servirán como base para la emisión del fallo por parte de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales.
- T). De conformidad con lo establecido en los artículos 36 bis de la LAASSP y 54 de EL RLAASSP, si derivado de la evaluación de las proposiciones se obtuviera un empate entre dos o más proposiciones solventes, de conformidad con el criterio de desempate, se adjudicará el contrato en primer término a las micro empresas, a continuación se considerará a las pequeñas empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores, se adjudicará a la que tenga el carácter de mediana empresa. Para obtener este beneficio las personas licitantes deberán incluir la manifestación correspondiente conforme al **ANEXO 8 "Manifestación de MIPYME"**.
- U). Si derivado de la evaluación de las proposiciones se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones solventes y ninguna persona licitante manifiesta encontrarse en el supuesto señalado en el inciso anterior, la adjudicación se efectuará a favor de la persona licitante que resulte adjudicada del sorteo manual por insaculación que el **CIDE** celebrará, en su caso, en el acto de fallo, el cual consistirá en la participación de un boleto por cada proposición que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá el boleto de la persona licitante.

#### **VI. DOMICILIO DE LAS OFICINAS Y LA DIRECCIÓN ELECTRÓNICA DE COMPRANET, EN QUE PODRÁN PRESENTARSE INCONFORMIDADES**

Las personas licitantes podrán presentar sus inconformidades en cualquiera de las siguientes instancias:

Secretaría de la Función Pública  
Insurgentes Sur 1735, Col. Guadalupe Inn.  
Delegación Álvaro Obregón.  
México, D.F.  
C.P. 01020

CompraNet  
Atención a usuarios: 01-55-2000-4400.  
Correo electrónico: [compranet@funcionpublica.gob.mx](mailto:compranet@funcionpublica.gob.mx)

Órgano Interno de Control en el Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.  
Área de Responsabilidades  
Carretera México-Toluca N° 3655,  
Colonia Lomas de Santa Fe,  
Delegación Álvaro Obregón,  
C.P. 01210, Ciudad de México  
Teléfono: 57279800 Ext. 6030

#### **VII. FORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES**

Los formatos que facilitan la presentación y recepción de proposiciones, se adjuntan a la presente convocatoria como anexos.

## VIII. INFORMACION ESPECÍFICA DE LOS BIENES.

### a) Cantidades adicionales que podrán contratarse

De conformidad con el artículo 52 de la LAASSP, el CIDE, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, y por razones fundadas y explícitas, podrá incrementar el monto del contrato mediante modificaciones al contrato vigente derivado del presente procedimiento, sin tener que recurrir a la celebración de un nuevo procedimiento, siempre que las modificaciones no rebase, en conjunto, el veinte por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en el mismo y el precio de los bienes sea igual al pactado originalmente.

## IX. SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

### ▪ Suspensión del Procedimiento.

Se podrá suspender el procedimiento cuando la Secretaría de la Función Pública o el OIC así lo determinen con motivo de su intervención y de acuerdo a sus facultades, conforme a lo dispuesto por el artículo 70 de la LAASSP, dicha suspensión se hará del conocimiento de las personas licitantes mediante aviso vía correo electrónico.

Una vez que desaparezcan las causas que motivaron la suspensión, se reanudará la misma, previo aviso a las personas licitantes.

### ▪ Cancelación del procedimiento.

Se procederá a la cancelación del procedimiento:

- a) Por caso fortuito;
- b) Por causa de fuerza mayor;
- c) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los bienes, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio Al propio CIDE.

En el acta correspondiente, se asentarán las causas que motivaron la suspensión o cancelación del procedimiento.

En caso de ser cancelado este procedimiento, se notificará a los participantes de la misma manera como fueron convocados.

## X. PROCEDIMIENTO DESIERTO.

El presente procedimiento de contratación se declarará desierto en los siguientes casos:

- A) La no existencia de proposiciones en CompraNet.
- B) Si ninguna proposición reúne los requisitos y condiciones establecidos en la convocatoria.

## XI. SANCIONES.

De conformidad a lo establecido en la normatividad aplicable.

## XII. PENAS CONVENCIONALES.

De conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la LAASSP, el área requirente aplicará a la persona licitante adjudicada las penas convencionales a las que se haga acreedor por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas para la entrega de los bienes.

En el caso de incumplimiento en el tiempo para la entrega de los bienes, el administrador del contrato procederá a notificar al PROVEEDOR o a su representante legal la pena respectiva, dentro de los 30 (treinta) días hábiles siguientes a la fecha en que se hayan generado las penas convencionales.

Cuando la suma de las penas convencionales alcance el 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, se hará efectiva la garantía de cumplimiento.

En caso de que sea rescindido el contrato correspondiente, no procederá el cobro de las penas convencionales o de las deducciones al pago, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

"EI CIDE" aplicará las sanciones, en caso de que "PROVEEDOR" incurra en cualquiera de los supuestos establecidos en el **Anexo 1 "Especificaciones Técnicas"**.

### XIII. DEDUCCIONES AL PAGO

De conformidad con lo establecido en el artículo 53 Bis de la LAASSP y 97 del RLAASSP, el CIDE a través del área requirente, aplicará las deducciones al pago de los bienes, a la persona licitante adjudicada (PROVEEDOR) que se haga acreedor.

"EI CIDE" aplicará sanciones, en caso de que "PROVEEDOR" incurra en cualquiera de los supuestos establecidos en el **Anexo 1 "Especificaciones Técnicas"**, mismas que se descontarán de la factura pendiente de pago.

Las deducciones se aplicarán con cargo al contrato respectivo, preferentemente en la facturación más próxima posterior a la fecha en que se haya generado dicha deducción.

Dichas deducciones deberán calcularse hasta la fecha en que materialmente se cumpla la obligación y sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato

### XIV. CAUSALES DE RESCISIÓN

De conformidad con el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 98 de su Reglamento, el CIDE a través del área requirente, se establecen como causales de rescisión, cuando el proveedor incurra en incumplimiento de cualquiera de los siguientes supuestos:

- A. Si el proveedor no entrega la garantía de cumplimiento conforme al plazo estipulado en la normatividad vigente y la cláusula denominada Garantía de cumplimiento.
- B. Cuando el importe de las penas convencionales alcance el monto de la garantía de cumplimiento.
- C. Si el proveedor es declarado, por autoridad competente, en concurso mercantil o de acreedores o en cualquier situación análoga que afecte su patrimonio.
- D. Si el proveedor cede, vende, traspasa o subcontrata en forma total o parcial los derechos y obligaciones derivados del contrato; o transfiere los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con el consentimiento del CIDE, a través del(a) administrador (a) del contrato correspondiente.
- E. Si el proveedor no da al CIDE o a quien éste designe por escrito, las facilidades o datos necesarios para la supervisión o inspección de los bienes.
- F. Si el proveedor incurriera en falta de veracidad, total o parcialmente respecto a la información proporcionada para la celebración de este contrato.

Además de las señaladas en el **Anexo 1 "Especificaciones Técnicas"**.

En caso de incumplimiento del proveedor a cualquiera de las obligaciones del contrato, el CIDE podrá optar entre exigir el cumplimiento del mismo y el pago de las penas convencionales por el atraso, o declarar la rescisión administrativa conforme al procedimiento que se señala en la Cláusula denominada Procedimiento de Rescisión Administrativa del Contrato y hacer efectiva la garantía de cumplimiento, en forma proporcional al incumplimiento, sin menoscabo de que el CIDE pueda ejercer las acciones judiciales que procedan.

En este caso, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas, salvo que por las características de los bienes, éstos no puedan ser utilizados por el CIDE por estar incompletos, en cuyo caso, la aplicación de la garantía correspondiente será total.

En el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de las penas por atraso ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento si la hubiere.

Si el licitante adjudicado es quien decide rescindirlo, será necesario que acuda ante la autoridad judicial y obtenga la declaración o resolución correspondiente.

#### **XV. SOLICITUD DE PRORROGAS.**

Conforme a lo establecido en el artículo 91 del RLAASSP, solo en caso fortuito, fuerza mayor o causas atribuibles a la convocante, se considerará el otorgamiento de prórrogas.

#### **XVI. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.**

Conforme a lo establecido en el artículo 54 Bis de la LAASSP, el CIDE podrá convenir dar por terminado anticipadamente el(los) Contrato(s) que se suscriba(n) sin que medie resolución judicial, en los siguientes casos:

- a) Cuando concurren razones de interés general;
- b) Cuando por causa justificada se extinga la necesidad de adquirir los bienes originalmente requeridos y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado.
- c) Cuando se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por la Secretaría de la Función Pública.

La determinación de dar por terminado anticipadamente el Contrato deberá constar por escrito mediante dictamen emitido por el área requirente, en el cual se precisen las razones o las causas justificadas que den origen a la misma y bajo su responsabilidad, siendo el Titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales el encargado de notificar al proveedor.

Derivado de lo anterior, se procederá a la formalización de la terminación respectiva y del Finiquito que elabore el Titular designado del CIDE, en el que se detallarán en forma pormenorizada los importes a cubrir, los bienes entregados y los que estén pendientes de pago.

#### **XVII. CONDICIONES DE PAGO.**

##### **1. Anticipos.**

El CIDE no otorgará anticipos.

##### **2. Del pago.**

El pago se realizará en moneda nacional, una vez que el área responsable de la administración del contrato firme o selle la factura de conformidad a la entrega de los bienes.

En términos de lo dispuesto en el artículo 90 del Reglamento de la LAASSP, en caso de que las facturas entregadas por el proveedor para su pago, presenten errores o deficiencias, el CIDE a través del responsable de administrar el contrato, deberá indicarlo por escrito dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción. El periodo que transcurre a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presente las correcciones, no se computará para efectos del plazo de pago señalado en el párrafo anterior.

Para efecto de lo anterior, la persona licitante adjudicada deberá facturar y enviar la factura conforme a lo siguiente:

**Facturar a:** **Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.**  
**Carretera México-Toluca N° 3655,**  
**Colonia Lomas de Santa Fe,**  
**Delegación Álvaro Obregón,**  
**C.P. 01210, Ciudad de México.**

La factura electrónica deberá enviarse al correo: [recepcion.facturas@cide.edu](mailto:recepcion.facturas@cide.edu)

Las Facturas deberán contener entre otros, la información relativa al nombre y número de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas mediante la que se adjudicó el contrato, el número de contrato correspondiente, así como la descripción de los bienes facturados.

- Copia del contrato.
- Para el trámite de las transferencias electrónicas a las cuentas bancarias de las solicitudes de pago a favor de la (las) persona licitante (s) adjudicada (s), es indispensable se proporcione copia de los siguientes documentos:

El CIDE no pagará los bienes que no hayan sido entregados por la (las) persona licitante (s) adjudicada (s), el importe de la factura se determinará de acuerdo a los bienes entregados.

Cabe hacer mención que el pago quedará condicionado proporcionalmente al pago que la (las) persona licitante (s) adjudicada (s) deba efectuar por concepto de penas convencionales.

### **3. Pagos progresivos.**

Para el presente procedimiento, no habrá pagos progresivos.

### **4. Programa de Cadenas Productivas.**

“EL PROVEEDOR” podrá solicitar la realización de la cesión de los derechos de cobro a favor de un intermediario financiero de su elección, en virtud del acuerdo que “EI CIDE” tiene concertado con Nacional Financiera, S.N.C. denominado “Programa de Cadenas Productivas”, a efecto de apoyar a los proveedores, contratistas ó prestadores de servicios de “EI CIDE”, a través de operaciones de factoraje y descuento electrónico de hasta el 100% del importe de los títulos de crédito y/o documentos en que se consignen derechos de crédito expedidos por “EI CIDE”, incluyendo los intereses correspondientes, por lo que será la misma Nacional Financiera, el canal para la recepción de los poderes, actas constitutivas y carta de adhesión que firmen los proveedores y contratistas (**ANEXO 12 “SOLICITUD DE AFILIACIÓN A CADENAS PRODUCTIVAS DE NAFIN”**).

## **XVIII. CALIDAD DE LOS BIENES.**

El proveedor quedará obligado ante el CIDE a responder por la calidad de los bienes, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra en los términos señalados en la Convocatoria de la presente

invitación, sus anexos, la Junta de Aclaraciones, el contrato respectivo y la Legislación vigente y aplicable en la materia.

#### **XIX. REGISTRO DE DERECHOS.**

La (las) persona licitante (s) adjudicada (s) asumirá (n) la responsabilidad total en caso de que al prestar los servicios objeto de este procedimiento, viole el registro de derechos a nivel nacional o internacional, derechos de autor, propiedad intelectual o industrial, marcas o patentes.

#### **XX. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS.**

De acuerdo a lo establecido en la **artículo 45 fracción XX del de la LAASSP**, en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo de la (las) persona licitante (s) adjudicada (s) según sea el caso.

Las personas licitantes deberán respetar los derechos de autor y propiedad intelectual de los logotipos, que son propiedad del CIDE, quedando prohibido el hacer uso de ellos sin que medie autorización expresa de la misma.

#### **XXI. IMPUESTOS.**

Todo impuesto y/o derecho causado por la adquisición de los bienes objeto de este procedimiento, será a cargo de la (las) persona licitante (s) adjudicada (s), el CIDE pagará únicamente el importe correspondiente al Impuesto al Valor Agregado I.V.A.

#### **XXII. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LA CONVOCATORIA Y PROPOSICIONES.**

Ninguna de las condiciones contenidas en la presente convocatoria y sus anexos, así como en las proposiciones presentadas por las personas licitantes, podrán ser negociadas.

#### **XXIII. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES**

Para el presente procedimiento de contratación, se da por hecho que las personas licitantes que presenten ofertas se obligan a cumplir todos los requerimientos incluidos en el presente documento y que éstos han sido comprendidos en su totalidad. En consecuencia, las personas licitantes no podrán argumentar que en su propuesta técnica no incluyeron algún requerimiento solicitado por desconocimiento del mismo.

El participante deberá examinar todas las instrucciones, formularios, condiciones y especificaciones que figuren en la convocatoria del presente procedimiento de contratación ya que si omite alguna parte de información indispensable requerida o presenta una proposición que no cumpla con los requerimientos solicitados en la convocatoria, el CIDE rechazará dicha proposición.

#### **XXIV. CONTROVERSIAS ADMINISTRATIVAS.**

Las controversias que se susciten con motivo del presente procedimiento de contratación se resolverán con apego a lo previsto en la LAASSP, su RLAASSP vigente y las demás disposiciones legales aplicables.

#### **XXV. LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA.**

En concordancia con lo dispuesto por el artículo 113 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, las personas licitantes participantes podrán señalar aquella información contenida en su proposición que deba considerarse como reservada, comercial reservada o confidencial, siempre que tengan el derecho de reservarse la información, de conformidad con las disposiciones aplicables.

## XXVI. NOTA INFORMATIVA PARA PARTICIPANTES DE PAÍSES MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE)

Al ser México miembro de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) y firmante de la *Convención para combatir el cohecho de servidores públicos extranjeros en transacciones comerciales internacionales*, es compromiso de nuestro país generar prácticas para **eliminar** la competencia desleal y crear igualdad de oportunidades para las empresas que compiten por las contrataciones gubernamentales.

En tal sentido y para conocimiento de los licitantes, se incluye como parte integral de la presente convocatoria, el **ANEXO 13 "Nota Informativa para participantes de Países Miembros de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE)"**.

## XXVII. RELACIONES LABORALES.

El contrato que se suscriba será de naturaleza estrictamente civil por lo que, "**LA PERSONA LICITANTE**" será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social para con su personal; por tanto, se obligará a que los recursos humanos que utilice para la entrega de los bienes, no tendrán con esta Entidad ninguna relación laboral y que él será el único obligado a afrontar las obligaciones laborales, fiscales, de seguridad social o de cualquier otra naturaleza que pudieran surgir con motivo de los pactos y/o contratos que celebre con sus empleados y a responder de todas las demandas y reclamaciones que sus trabajadores presenten en contra del **CIDE**, en relación con el objeto del contrato, aun cuando se le reclame a ésta última alguna responsabilidad solidaria.

Asimismo, "**LA PERSONA LICITANTE**" se obliga a que para el caso de que alguna de las personas designadas para la entrega de los bienes entable demanda laboral en contra del **CIDE**, dentro del término legal concedido para la contestación de la demanda comparecerá ante la autoridad competente a deslindar de toda responsabilidad y prestaciones reclamadas a la Entidad; lo que deberá comprobar al **CIDE** con la entrega del acuse de recibo original del escrito que hubiese presentado ante la autoridad competente para asumir toda la responsabilidad, o con la actuación de la autoridad laboral de la que así se desprenda. Para el caso de que no lo haga dentro del término o etapa referidos, ni dentro de los 15 días naturales siguientes a su vencimiento o verificación, el **CIDE** podrá rescindir el contrato, sin perjuicio de que también pueda reclamar en la vía jurisdiccional el pago del total de las prestaciones reclamadas que se lleguen a ocasionar por este motivo.

De igual forma, se obliga a responsabilizarse de las consecuencias jurídicas que pudieran derivarse de la interposición de alguna demanda de cualquier índole que sus empleados pudiesen llegar a interponer en contra del **CIDE** y que resarcirá a la Entidad de todo daño o perjuicio que ésta pudiera sufrir por tal situación.

En este sentido, "**LA PERSONA LICITANTE**" se obliga a restituir al **CIDE** el pago que por cualquier concepto se reclame a ésta en la vía jurisdiccional, efectuado en cualquier etapa del juicio; sin que sea necesario que espere a una sentencia ejecutoriada en su perjuicio.

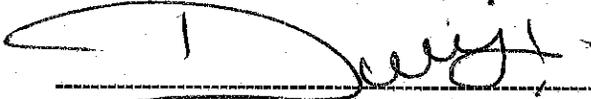
## XXVIII. GLOSARIO

Para efectos de esta convocatoria se entenderá por:

1. **Convocatoria:** Documento que contiene las condiciones y requisitos que regirán y serán aplicados en este procedimiento de contratación, a través de una invitación a cuando menos tres personas.
2. **Caso fortuito o de fuerza mayor:** Hecho o acto imprevisible o inevitable generado por la naturaleza o por el hombre, que impide a una de las partes el cumplimiento de una obligación, sin culpa o negligencia de la parte afectada. Dejarán de ser fortuitos o de fuerza mayor,

- aquellos que se produzcan deliberadamente por el afectado o éste haya contribuido para que se produzcan.
3. **CIDE:** Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.
  4. **Contrato o pedido:** Documento legal que constituye el acuerdo de voluntades entre el CIDE y el proveedor, por medio del cual se crean o transfieren las obligaciones y derechos objeto del procedimiento de contratación o adquisición de que se trate.
  5. **DOF:** Diario Oficial de la Federación.
  6. **IVA:** Impuesto al Valor Agregado.
  7. **LAASSP:** Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
  8. **Licitante:** La persona física o moral que participe en Licitación Pública o Invitación a cuando menos tres personas.
  9. **OIC:** Órgano Interno de Control en el CIDE
  10. **Proveedor, o licitante adjudicado, o licitante ganador, o prestador del servicio:** La persona física o moral que suscribe contratos de Adquisiciones, Arrendamientos o Servicios con la convocante, como resultado de un procedimiento de Licitación Pública o Invitación a Cuando Menos tres Personas adjudicado a su favor.
  11. **RLAASSP:** Reglamento de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
  12. **MIPYME.** Micro pequeña y mediana empresa.
  13. **COMPRANET:** Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales.
  14. **DRF:** Dirección de Recursos Financieros.

**ATENTAMENTE**  
**ENCARGADA DEL DESPACHO DE LA**  
**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES**

  
\_\_\_\_\_  
**LIC. DEISY JAZMIN HERRERA ROMERO**

## ANEXO 1. "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

### PARTIDA 1 "SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

#### DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:

##### ENTREGA DE PROVISIONES

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALÓN LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

A

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SE ACEPTA	SE RECHAZA
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
	Apariencia	<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 mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras, mal olor o algún tipo de fauna.

PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual
1	Acelga	Kilo	178
2	Aguacate hass	Kilo	178
3	Albahaca macho	Kilo	45
4	Albahaca morada	Kilo	45
5	Alcachofa	Kilo	18
6	Alcachofa miniatura.	Kilo	18
7	Apio	Kilo	75
8	Arúgula	Kilo	26
9	Arúgula baby	Kilo	26
10	Berenjena	Kilo	33
11	Berenjena mini	Kilo	10
12	Berro limpio	Kilo	32
13	Betabel amarillo	Kilo	32
14	Betabel blanco (rayado)	Kilo	32
15	Betabel rojo	Kilo	74
16	Bok choy	Kilo	98
17	Bok choy baby	Kilo	10
18	Brócoli	Kilo	300
19	Brote de soya (chop suey)	Kilo	180
20	Bulbo de hinojo	Kilo	45
21	Calabaza bellota	Kilo	45
22	Calabaza criolla	Kilo	400
23	Calabaza de castilla	Kilo	100

24	Calabaza estrella miniatura	Kilo	45
25	Calabaza estrella verde miniatura	Kilo	45
26	Calabaza italiana grande (zucchini)	Kilo	120
27	Calabaza italiana miniatura (zucchini)	Kilo	90
28	Calabaza mantequilla	Kilo	90
29	Calabaza rayada	Kilo	320
30	Camote amarillo	Kilo	150
31	Camote morado	Kilo	45
32	Carambola	Kilo	20
33	Cebolla amarilla	Kilo	250
34	Cebolla blanca	Kilo	320
35	Cebolla cambray con rabo	Kilo	120
36	Cebolla cambray sin rabo	Kilo	100
37	Cebolla morada	Kilo	120
38	Cebollín chive	Kilo	10
39	Cereza fresca	Kilo	5
40	Chabacano	Kilo	50
41	Chalote	Kilo	180
42	Chayote verde sin espinas	Kilo	1000
43	Chícharo fresco sin vaina	Kilo	90
44	Chícharo japonés en vaina	Kilo	10
45	Chilacayote fresco	Kilo	250
46	Chile anaheim	Kilo	45
47	Chile cuaresmeño fresco	Kilo	250
48	Chile de árbol fresco	Kilo	45
49	Chile habanero	Kilo	135
50	Chile jalapeño fresco	Kilo	250
51	Chile jalapeño fresco rojo	Kilo	90
52	Chile manzano	Kilo	90
53	Chile poblano	Kilo	900
54	Chile poblano tamaño uniforme recto (para rellenar)	Kilo	250
55	Chile serrano	Kilo	90
56	Cilantro	Kilo	90
57	Ciruela roja	Kilo	90
58	Coco fresco	Kilo	450
59	Col blanca	Kilo	750
60	Col de Bruselas	Kilo	90
61	Col morada	Kilo	320
62	Coliflor blanca	Kilo	150
63	Colinabo	Kilo	90
64	Cuitlacoche fresco	Kilo	150

A

65	Durazno amarillo	Kilo	90
66	Durazno melocotón	Kilo	45
67	Ejote	Kilo	150
68	Ejote amarillo	Kilo	10
69	Elote amarillo entero fresco	Kilo	250
70	Elote blanco	Kilo	250
71	Elote cacahuazintle	Kilo	250
72	Eneldo fresco	Kilo	45
73	Epazote verde fresco	Kilo	90
74	Espárrago verde mediano uniforme	Kilo	180
75	Espinaca baby	Kilo	900
76	Espinaca en mazo	Kilo	125
77	Estragón fresco	Kilo	45
78	Flor de calabaza	Kilo	180
79	Flores miniatura comestibles	Kilo	1
80	Frambuesa primera calidad	Kilo	30
81	Fresa primera calidad	Kilo	30
82	Garbanzo fresco	Kilo	450
83	Germinado de alfalfa	Kilo	180
84	Granada desgranada	Kilo	5
85	Guayaba amarilla	Kilo	450
86	Guayaba rosa	Kilo	180
87	Haba fresca sin vaina	Kilo	180
88	Hierba buena	Kilo	45
89	Hierbalimón	Kilo	1
90	Higo fresco primera calidad	Kilo	90
91	Hoja de aguacate	Kilo	9
92	Hoja de plátano	Kilo	90
93	Hoja santa fresca	Kilo	9
94	Hongo blanco champiñón	Kilo	190
95	Hongo crimini	Kilo	190
96	Hongo portobello	Kilo	250
97	Hongo seta	Kilo	250
98	Hongo shitake fresco	Kilo	90
99	Huazontle primera calidad	Kilo	90
100	Jengibre fresco	Kilo	90
101	Jícama	Kilo	900
102	Kale	Kilo	150
103	Kiwi amarillo	Kilo	90
104	Kiwi verde	Kilo	450
105	Lechuga bola	Kilo	250

106	Lechuga endivia	Kilo	20
107	Lechuga escarola	Kilo	450
108	Lechuga francesa	Kilo	180
109	Lechuga lollo	Kilo	90
110	Lechuga lollo rosso	Kilo	90
111	Lechuga napa	Kilo	90
112	Lechuga orejona	Kilo	1500
113	Lechuga radicchio	Kilo	90
114	Lechuga sangría	Kilo	450
115	Lechugas mixtas	Kilo	450
116	Lima	Kilo	90
117	Limón amarillo	Kilo	150
118	Limón persa	Kilo	150
119	Limón verde mexicano	Kilo	350
120	Lychee	Kilo	25
121	Mandarina	Kilo	25
122	Mango ataulfo primera calidad	Kilo	70
123	Mango manila primera calidad	Kilo	70
124	Mango tommy primera calidad	Kilo	70
125	Manzana gala	Kilo	120
126	Manzana golden	Kilo	130
127	Manzana red delicious	Kilo	170
128	Manzana verde	Kilo	210
129	Mejorana fresca	Kilo	1
130	Melón chino	Kilo	658
131	Melón valenciano	Kilo	658
132	Membrillo fresco	Kilo	45
133	Menta fresca	Kilo	45
134	Microbrotes de amaranto	Kilo	1
135	Microbrotes de arúgula	Kilo	1
136	Microbrotes de betabel	Kilo	1
137	Microbrotes de brócoli	Kilo	1
138	Microbrotes de cilantro	Kilo	1
139	Microbrotes de rábano	Kilo	1
140	Mora azul primera calidad	Kilo	15
141	Nabo blanco	Kilo	90
142	Nabo morado	Kilo	90
143	Naranja agria	Kilo	90
144	Naranja sin semilla	Kilo	90
145	Naranja valencia	Kilo	70
146	Naranja veracruz	Kilo	210

147	Nectarina	Kilo	45
148	Nopal entero sin espinas	Kilo	350
149	Nopal entero sin espinas miniatura	Kilo	200
150	Nuez de nogada fresca sin cáscara	Kilo	5
151	Orégano fresco	Kilo	2
152	Papa blanca	Kilo	1500
153	Papa cambray blanca	Kilo	500
154	Papa cambray roja	Kilo	250
155	Papalo quelite	Kilo	70
156	Papaya primera calidad	Kilo	600
157	Pepino	Kilo	600
158	Pepino persa	Kilo	200
159	Pera ángel	Kilo	90
160	Pera ángel roja	Kilo	90
161	Pera asiática	Kilo	45
162	Pera bosco	Kilo	90
163	Perejil chino fresco	Kilo	10
164	Perejil liso fresco	Kilo	45
165	Pérsimo	Kilo	11
166	Pimiento morrón amarillo	Kilo	890
167	Pimiento morrón anaranjado	Kilo	890
168	Pimiento morrón rojo	Kilo	890
169	Pimiento morrón verde	Kilo	890
170	Pineberry (fresa blanca)	Kilo	4
171	Piña miel primera calidad	Kilo	457
172	Pitahaya	Kilo	47
173	Pitaya	Kilo	30
174	Platano dominico	Kilo	45
175	Plátano macho maduro	Kilo	370
176	Plátano macho verde	Kilo	350
177	Plátano portalimón	Kilo	750
178	Poró	Kilo	40
179	Pulpa de fresa	Kilo	150
180	Pulpa de frutos rojos	Kilo	150
181	Pulpa de guanabana	Kilo	150
182	Pulpa de mamey	Kilo	125
183	Pulpa de mango	Kilo	125
184	Pulpa de maracuyá	Kilo	125
185	Quelite	Kilo	90
186	Rábano blanco	Kilo	45
187	Rábano con tallo	Kilo	40

188	Rábano sin tallo	Kilo	40
189	Rambután	Kilo	6
190	Romeritos frescos	Kilo	20
191	Romero fresco	Kilo	4
192	Salicornia	Kilo	20
193	Salvia fresca	Kilo	4
194	Sandía	Kilo	1000
195	Sandía sin semilla	Kilo	550
196	Tomate bola	Kilo	450
197	Tomate cherry	Kilo	270
198	Tomate cherry amarillo	Kilo	270
199	Tomate heirloom	Kilo	5
200	Tomate pera	Kilo	10
201	Tomate pera amarillo	Kilo	10
202	Tomate pera morado	Kilo	10
203	Tomate saladet	Kilo	1250
204	Tomate uva	Kilo	45
205	Tomate uva amarillo	Kilo	45
206	Tomate uva morado	Kilo	45
207	Tomate verde sin cáscara	Kilo	600
208	Tomillo fresco	Kilo	2
209	Toronja rosada	Kilo	50
210	Uva roja sin semilla primera calidad	Kilo	50
211	Uva verde sin semilla primera calidad	Kilo	50
212	Verdolaga primera calidad	Kilo	300
213	Xoconostle	Kilo	50
214	Yuca	Kilo	200
215	Zanahoria	Kilo	700
216	Zanahoria miniatura	Kilo	100
217	Zarzamora primera calidad	Kilo	180

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$618,200.00 PESOS M.N. (SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$1,545,500.00 PESOS M.N. (UN MILLON QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 3655, COL. LOMAS DE SANTA FE, C.P. 01210.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTÉ SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ DE ESTACIONAR SOBRE LA CALLE VOLCANES O DONDE UN OFICIAL DEL CENTRO DE INVESTGACIÓN LE ASIGNE.

AL BAJARSE SE REGISTRARÁ EN LA PUERTA DE ACCESO NÚMERO 1 PROPORCIONANDO UNA IDENTIFICACIÓN. LO ANTERIOR ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NIGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	08:00 a. m.	11:00 a. m.
MARTES	08:00 a. m.	11:00 a. m.
MIÉRCOLES	08:00 a. m.	11:00 a. m.
JUEVES	08:00 a. m.	11:00 a. m.
VIERNES	08:00 a. m.	11:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.



- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA (PRODUCTOS) A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

#### **5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

**5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

#### **5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

**5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

**5.5.2** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

**5.5.3** LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.5.4** SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

5.5.5. LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

**5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

5.6.5 CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		

APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO; DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL

<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE

<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
<b>APARIENCIA</b>	<b>SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA</b>	<b>CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES</b>

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

### **5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ÉNTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

### **5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

## **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

**5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

5.8.1 LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

5.8.1.1 SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

5.8.1.2 LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

5.8.1.4 LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

5.8.1.4.1 LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

5.8.1.4.2 SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

5.8.1.4.3 LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANÓS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

**4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

**4.1.1** LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**4.1.2** LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

**4.1.3** LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

#### **4.2.2** LISTA DE INGREDIENTES

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

#### **4.2.3** CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

#### **4.2.7** FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

**I)** EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

**II)** LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, ÉXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

**III)** LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.



**4.2.7.4 NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:**

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
  
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:** LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL **10% DEL MONTO TOTAL** DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
  
- *CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:*
  
- *SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.*

*SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.*

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTENGA CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

##### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

##### **RESCISIÓN ADMINISTRATIVA**

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 2 "SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLASTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALON LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

**CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS**

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHAZO
Carnes sin procesar	Color	Res: rojo brillante	Verdoso o café oscuro, descolorida

7

	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios	Empaques que no cumplan especificaciones.
Carnes frías	Temperatura	Máxima de 4°C	Temperatura mayor a 4°C
		Fecha de caducidad vigente	Fecha de caducidad vencida
		Etiquetado, marca, gramaje y empaque original	Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada, con restos de vísceras, hiel o plumas.
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas, carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C Congelados a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios y sin perforaciones.	Empaques que no cumplan especificaciones

#### PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual
1	Aguayón de cerdo sin hueso entero	Kilo	90
2	Aguayón de res sin hueso entero (top sirloin)	Kilo	900
3	Arrachera marinada	Kilo	405
4	Bistec de aguayón de res sin hueso (top sirloin)	Kilo	900
5	Bistec de diezmillo	Kilo	90
6	Bistec de pierna borrego	Kilo	90
7	Bistec de pulpa bola de res	Kilo	2025
8	Buche de cerdo	Kilo	90
9	Callo de estómago de res porcionado (para menudo)	Kilo	90
10	Caña de filete de res	Kilo	607
11	Caña de lomo de cerdo	Kilo	3600
12	Carne molida de borrego 90/10	Kilo	90

13	Carne molida de cerdo 90/10	Kilo	900
14	Carne molida de pollo	Kilo	450
15	Carne molida de pollo preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	441
16	Carne molida de res 100	Kilo	1800
17	Carne molida de res 80/20	Kilo	90
18	Carne molida de res 80/20 preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	1080
19	Carne molida de res 90/10	Kilo	450
20	Carne molida de ternera 90/10	Kilo	90
21	Cecina enchilada de cerdo	Kilo	450
22	Cecina natural de res	Kilo	450
23	Chambarete delantero de res entero con hueso	Kilo	450
24	Chambarete delantero de res entero sin hueso (platanillo)	Kilo	450
25	Chambarete delantero de res rebanado con hueso	Kilo	90
26	Chambarete delantero de res rebanado sin hueso (platanillo)	Kilo	90
27	Chicharrón cargado de cerdo	Kilo	67
28	Chicharrón crujiente de cerdo (galleta)	Kilo	135
29	Chicharrón prensado de cerdo	Kilo	90
30	Chistorra española paquete con 300g (espaldilla de cerdo, cabeza de lomo y tocineta)	Paquete	90
31	Chorizo de soya	Kilo	207
32	Chorizo ranchero de puerco comercial	Kilo	468
33	Chorizo rojo toluca	Kilo	504
34	Chorizo tipo español paquete con 550g	Paquete	90
35	Chorizo verde de toluca	Kilo	180
36	Chuleta de borrego corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90
37	Chuleta de cerdo ahumada porcionada (1cm de grosor)	Kilo	2250
38	Chuleta de cerdo natural con hueso porcionada	Kilo	900
39	Chuleta de cerdo natural corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90
40	Costilla de cerdo cargada sin hueso porcionada (del pecho)	Kilo	450
41	Costilla de cerdo carrillera entera (back ribs)	Kilo	3600
42	Costilla de cerdo carrillera porcionada (back ribs)	Kilo	90
43	Costilla de res carrillera porcionada	Kilo	450
44	Cowboy steak (2cm grosor)	Kilo	180
45	Cuero de cerdo para carnitas	Kilo	45
46	Cuete de res entero	Kilo	450
47	Espaldilla de cerdo sin hueso entera	Kilo	1800

48	Espaldilla/pierna delantera de borrego con hueso entera	Kilo	90
49	Espinazo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90
50	Espinazo de cerdo con hueso porcionado	Kilo	450
51	Falda de res entera	Kilo	1800
52	Filete cabrería porcionado (3cm de grosor)	Kilo	90
53	Hamburguesas de pollo empanizada porcionada (peso aproximado 80g a 100g)	Kilo	180
54	Hueso blanco de pollo	Kilo	90
55	Hueso blanco de res	Kilo	90
56	Hueso de res con tuetano	Kilo	90
57	Jamón de pechuga de pavo ahumado entero	Kilo	540
58	Jamón de pechuga de pavo ahumado rebanado	Kilo	360
59	Jamón roast beef rebanado	Kilo	90
60	Jamón selva negra rebanado	Kilo	90
61	Jamón serrano en rebanadas finas (no pedacería, no corte grueso)	Kilo	90
62	Jamón york de pierna de cerdo entero	Kilo	180
63	Jamón york de pierna de cerdo rebanado	Kilo	90
64	Lechón entero sin vísceras (peso máximo 8kg)	Kilo	90
65	Lengua de res natural sin gañote	Kilo	468
66	Lomo de res sin hueso entero (roast beef)	Kilo	360
67	Magret de pato (200g c/u)	Kilo	135
68	Manteca de cerdo	Kilo	360
69	Menudo de res limpio porcionado	Kilo	90
70	Milanesa de pollo empanizada	Kilo	900
71	Milanesa de pollo natural	Kilo	900
72	Milanesa de pulpa bola de res empanizada	Kilo	1800
73	Molleja de pollo limpia	Kilo	90
74	Muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	90
75	New york steak (3cm c/u)	Kilo	180
76	Osso bucco de borrego corte francés (peso aproximado 180g a 230g)	Kilo	90
77	Osso bucco de cerdo corte francés (peso aproximado 500g a 600g)	Kilo	135
78	Pastrami de res rebanado	Kilo	45
79	Pavo entero sin vísceras (peso aproximado 7 - 10 kg)	Kilo	45
80	Pecho de res sin hueso entero (brisket)	Kilo	450
81	Pechuga de pollo sin hueso sin piel	Kilo	6300
82	Pepperoni rebanado	Kilo	45
83	Pescuezo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90
84	Pescuezo de res con hueso porcionado	Kilo	90

85	Pescuezo de res sin hueso porcionado	Kilo	450
86	Picanha de res entera	Kilo	90
87	Pierna de cerdo sin hueso entera	Kilo	2250
88	Pierna de pollo con hueso con piel (peso aproximado 110g a 130g)	Kilo	1800
89	Pierna trasera de borrego con hueso entera	Kilo	90
90	Pierna trasera de borrego sin hueso entera	Kilo	90
91	Pierna y muslo de pato con hueso con piel	Kilo	90
92	Pierna y muslo de pollo con hueso con piel	Kilo	3600
93	Pierna y muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	1800
94	Pierna y muslo de pollo sin hueso sin piel	Kilo	1800
95	Pork belly entero	Kilo	90
96	Pork shoulder sin hueso entero (para rostizar)	Kilo	90
97	Prosciutto rebanado	Kilo	45
98	Pulpa bola de res entera	Kilo	900
99	Pulpa bola de res porcionada	Kilo	2700
100	Puntas de filete de res (gemelas)	Kilo	90
101	Rib eye steak (3cm de grosor)	Kilo	270
102	Salami rebanado	Kilo	45
103	Salchicha de cerdo primera calidad	Kilo	450
104	Salchicha de pavo ahumada	Kilo	90
105	Short rib de res porcionado (2cm de grosor)	Kilo	90
106	Solomillo de cerdo entero	Kilo	450
107	Suadero de res entero	Kilo	90
108	Tampiqueña de filete de res	Kilo	450
109	T-Bone steak (3cm grosor)	Kilo	90
110	Tocineta de cerdo ahumada entera	Kilo	90
111	Tocino de cerdo ahumado rebanado	Kilo	900
112	Tocino de cerdo ahumado rebanado delgado comercial	Kilo	900
113	Tocino de pavo ahumado rebanado	Kilo	90
114	Tripa de cerdo limpia	Kilo	90

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$1,073,600.00 PESOS M.N. (UN MILLON SETENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$2,684,000.00 PESOS M.N. (DOS MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 3655, COL. LOMAS DE SANTA FE, C.P. 01210.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ DE ESTACIONAR SOBRE LA CALLE VOLCANES O DONDE UN OFICIAL DEL CENTRO DE INVESTGACIÓN LE ASIGNE.

AL BAJARSE SE REGISTRARÁ EN LA PUERTA DE ACCESO NÚMERO 1 PROPORCIONANDO UNA IDENTIFICACIÓN. LO ANTERIOR ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NIGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	11:00 a. m.	12:00 a. m.
MARTES	11:00 a. m.	12:00 a. m.
MIÉRCOLES	11:00 a. m.	12:00 a. m.
JUEVES	11:00 a. m.	12:00 a. m.
VIERNES	11:00 a. m.	12:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.

- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA (PRODUCTOS) A UN SOLO LICITANTE MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

#### **5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

**5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

#### **5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

**5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

**5.5.2** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

**5.5.3** LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.5.4** SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

**5.5.5.** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

**5.5.6** EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

**5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

**5.6.1** LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSÚMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.6.2** NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

**5.6.3** TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

**5.6.4** SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

**5.6.5** CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

**5.6.6** NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

**5.6.7** NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		

A

APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DÉSCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL

<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE

<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

**5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

**5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.



**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

## **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

## **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

5.8.1 LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

5.8.1.1 SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

5.8.1.2 LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA

5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

5.8.1.4 LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

5.8.1.4.1 LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

5.8.1.4.2 SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

5.8.1.4.3 LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS LICITANTES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

### **4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

4.1.1 LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

4.1.2 LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

**4.1.3** LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

#### **4.2.2** LISTA DE INGREDIENTES

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

#### **4.2.3** CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

#### **4.2.7** FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORE EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;

- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:** LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
  - *CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:*
  - *SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.*

*SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.*

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL

ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTenga CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

##### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

##### **RESCISIÓN ADMINISTRATIVA**

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL

A

SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 3 "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLASTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALÓN LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SE ACEPTA	SE RECHAZA
----------	-----------	-----------	------------

<b>Pescados</b>	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	Agrío o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C  Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C  Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaque limpio e integro	Empaque con rasgaduras
<b>Moluscos</b>	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrío o amoniacal

	Temperatura	Refrigerados: máximo 4º c  Congelados: menos 18ºC o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4ºC  Congelados a menos de 18ºC y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
<b>Crustáceos</b>	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos  Carne blanda y densa	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C  Congelados: menos 18°C o menos sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C  Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación

	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característica, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras

PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual
1	Abulón original en lata (Lata de .425 kg)	Lata	30
2	Abulón vivo	Pieza	30
3	Almeja baby congelada	Kilo	30
4	Almeja chocolate congelada	Kilo	40
5	Almeja chocolate viva	Kilo	40
6	Almeja generosa congelada	Pieza	30
7	Almeja pismo congelada	Kilo	22
8	Almeja pismo viva	Kilo	22
9	Aros de calamar españoles (bolsa con 1 kg)	Kilo	25
10	Bogavante congelado	Kilo	9
11	Cabezas de pescado	Kilo	45

12	Calamar chipirón	Kilo	13
13	Callo de almeja catarina	Kilo	13
14	Callo de hacha (media luna) nacional (paq 1 kg)	Pieza	15
15	Callo garra de león (peso aproximado por pieza 50 g. a 60 g.)	Kilo	10
16	Camarón 16/20 congelado sin cabeza	Kilo	8
17	Camarón 16/20 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	15
18	Camarón 21/25 congelado sin cabeza	Kilo	25
19	Camarón 21/25 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	30
20	Camarón 41/50 congelado sin cabeza	Kilo	13
21	Camarón 41/50 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	20

A

22	Camarón pacotilla 51/60 precocido sin cabeza y sin piel	Kilo	35
23	Camarón U10 congelado sin cabeza	Kilo	4
24	Camarón U10 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	24
25	Camarón U15 congelado sin cabeza	Kilo	4
26	Camarón U15 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	32
27	Camarón U8 congelado sin cabeza	Kilo	2
28	Camarón U8 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	22
29	Caracol de mar en lata de 1 kg.	Lata	9
30	Carne de almeja natural (NO BERBERECHO)	Kilo	15

7

31	Carne de cangrejo natural	Kilo	15
32	Carne de jaiba natural	Kilo	10
33	Carne de mejillón natural	Kilo	10
34	Cola de langosta congelada	Kilo	2
35	Filete de angelito (6 oz. c/u)	Kilo	100
36	Filete de angelito molido	Kilo	45
37	Filete de atún aleta amarilla (6 oz. c/u)	Kilo	36
38	Filete de atún aleta azul (6 oz. c/u)	Kilo	36
39	Filete de atún saku (6 oz. c/u)	Kilo	150
40	Filete de bacalao (6 oz. c/u)	Kilo	65
41	Filete de bacalao negro (6 oz. c/u)	Kilo	9
42	Filete de bonito (6 oz. c/u)	Kilo	9

A

43	Filete de cabrilla (6 oz. c/u)	Kilo	15
44	Filete de cazón entero	Kilo	9
45	Filete de curvina (6 oz. c/u)	Kilo	15
46	Filete de dorado (6 oz. c/u)	Kilo	15
47	Filete de escolar (6 oz. c/u)	Kilo	15
48	Filete de esmedregal (6 oz. c/u)	Kilo	50
49	Filete de huachinango (6 oz. c/u)	Kilo	70
50	Filete de jurel (6 oz. c/u)	Kilo	9
51	Filete de jurel molido	Kilo	9
52	Filete de lenguado (6 oz. c/u)	Kilo	9
53	Filete de mahi mahi (6 oz. c/u)	Kilo	9
54	Filete de marlin (6 oz. c/u)	Kilo	36
55	Filete de mero (6 oz. c/u)	Kilo	9
56	Filete de opa (7 oz. c/u)	Kilo	27



57	Filete de pargo (6 oz. c/u)	Kilo	27
58	Filete de pez espada (6 oz. c/u)	Kilo	45
59	Filete de robalo (6 oz. c/u)	Kilo	45
60	Filete de salmón (6 oz. c/u)	Kilo	200
61	Filete de tilapia (5-7 oz. c/u)	Kilo	1100
62	Imitación carne de cangrejo (surimi)	Kilo	34
63	Langosta nacional congelada	Kilo	11
64	Langosta nacional viva	Kilo	11
65	Posta de lomo de bacalao noruego en salazón sin piel primera calidad	Kilo	16
66	Marlin ahumado	Kilo	11
67	Mejillón chileno congelado	Kilo	160
68	Mejillón nacional congelado	Kilo	135

A

69	Mejillón nacional vivo	Kilo	54
70	Mojarra entera sin vísceras	Kilo	18
71	Ostión vivo	Pieza	55
72	Pulpo baby 20/30	Kilo	27
73	Pulpo sin cabeza (peso aproximado 2 Kilo c/u)	Kilo	450
74	Sardina entera sin vísceras congelada	Kilo	33
75	Sardina entera sin vísceras fresca	Kilo	10
76	Tinta de calamar	Litro	2
77	Trucha arcofiris entera	Kilo	25
78	Trucha salmonada entera	Kilo	19

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$308,000.00 PESOS M.N. (TRESCIENTOS OCHO MIL 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$770,000.00 PESOS M.N. (SETECIENTOS SETENTA 00/100 M.N.). ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 3655, COL. LOMAS DE SANTA FE, C.P. 01210.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ DE ESTACIONAR SOBRE LA CALLE VOLCANES O DONDE UN OFICIAL DEL CENTRO DE INVESTGACIÓN LE ASIGNE.

AL BAJARSE SE REGISTRARÁ EN LA PUERTA DE ACCESO NÚMERO 1 PROPORCIONANDO UNA IDENTIFICACIÓN. LO ANTERIOR ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NIGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	07:00 a. m.	11:00 a. m.
MARTES	07:00 a. m.	11:00 a. m.
MIÉRCOLES	07:00 a. m.	11:00 a. m.
JUEVES	07:00 a. m.	11:00 a. m.
VIERNES	07:00 a. m.	11:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA (PRODUCTOS) A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

#### **5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

**5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

#### **5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

**5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

**5.5.2** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

**5.5.3** LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

5.5.4 SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

5.5.5. LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

**5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

5.6.5 CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.

<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA

OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		

	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

### **5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

### **5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

- 5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.
- 5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.
- 5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD É HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA É ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUÁNDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS É ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

## **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE ÉL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

#### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

5.8.1 LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

5.8.1.1 SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

5.8.1.2 LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

5.8.1.4 LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

5.8.1.4.1 LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

5.8.1.4.2 SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

5.8.1.4.3 LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

#### **4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

**4.1.1** LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**4.1.2** LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

**4.1.3** LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

#### **4.2.2** LISTA DE INGREDIENTES

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

#### **4.2.3** CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

#### **4.2.7** FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4 NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:**

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
  
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.**

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULO VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPROBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:** LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ **DIVISIBLE** EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL **10% DEL MONTO TOTAL** DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

• INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

- *CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:*
- *SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.*

*SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.*

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60-FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTENGA CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

##### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

##### **RESCISIÓN ADMINISTRATIVA**

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNÉ POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 4 "SUMINISTRO LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALÓN LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

**CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS**

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SE ACEPTA	SE RECHAZA
Quesos frescos y maduros	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordés 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

PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Descripción específica	Unidad de medida	Consumo aproximado anual
1	Crema ácida de vaca	Presentación con 3.7 kilos, crema pasteurizada de vaca y acidificada, con un contenido de grasa de 25%, de consistencia espesa y firme, apariencia lisa y brillante. Lyncott o similar.	Pieza	270
2	Crema para batir sin azúcar calidad premium	Galón con 3.785 Obtenida de la leche homogenizada, de consistencia espesa con un contenido de grasa entre 35 y 40% Lyncott o similar.	Pieza	270

3	Jocoque seco	Presentación de 1 kilo Elaborado a partir de leche pasteurizada a la cual se le inocula con una mezcla de cultivos lácticos, los cuales al producir ácido láctico provocarán el cuajado de la leche, aplicándose un desuerado mediante filtración para aumentar su consistencia.	Kilo	23
4	Mantequilla sin sal calidad premium	Presentación de 1 kilo Lyncott o similar	Pieza	675
5	Nata de leche	Por kilo	Kilo	23
6	Quesillo (queso Oaxaca)	Presentación de 4 kilos. Queso fresco de hebra obtenido del cuajado de leche entera de vaca, no grasoso; Proteína 22%, grasa 20% y humedad 50%. No procesado y no tipo Oaxaca. San José o similar	Pieza	270

7

7	Queso azul danés	Paquete con 100 gramos Posee una costra gruesa y rugosa de color gris rojizo con algunas manchas polvorientas. La pasta es de color blanco o amarillo claro, con abundantes vetas de color azul verdoso. Su textura es bastante cremosa. Rosenberg o similar.	Pieza	10
8	Queso brie	Presentación de 125 gramos Queso de origen danés elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa. Rosenberg o similar.	Pieza	10
9	Queso camembert	Presentación de 125 gramos. Elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa.	Pieza	10
10	Queso cheddar amarillo suave	Presentación de 1 kilo, Su textura es dura con pocas grietas esporádicas. Es de color naranja; Suave (3-6 meses de añejamiento) Kirkland o similar.	Pieza	45



11	Queso colby jack	Presentación de 1 kilo Mezcla característica de queso monterrey jack y queso colby, de origen americano. Kirkland o similar.	Pieza	10
12	Queso cotija entero	Por kilo Originario de Michoacán, México. Es un queso similar en textura al feta griego, aunque se elabora con leche de vaca en lugar de leche de cabra.	Kilo	26
13	Queso cottage calidad premium	Cubeta con 5 kilos Lyncott o similar.	Pieza	270
14	Queso crema	Barra de 1.9 kilos Elaborado con leche entera y crema (33%) pasteurizadas, cultivos lácticos para queso, sal, estabilizantes (goma xanthana y/o goma garrofin y/o goma guar). Philadelphia o similar.	Pieza	50
15	Queso de cabra sabor natural	Presentación de 200 gramos Elaborado con leche de cabra pasteurizada, es de textura suave y cremosa. Lyncott o similar.	Pieza	150

A

16	Queso edam	Presentación de 800 gramos Queso holandés semicurado, elaborado con leche de vaca semidescremada, recubierto con cera roja; con envoltura de celofán rojo.	Pieza.	9
17	Queso emmental	Por kilo Queso de origen suizo de pasta semi-dura, cocido y prensado, corteza natural lisa encerada, posee una típica corteza lisa, de color amarillo claro. La pasta, flexible; color amarillo oscuro y tiene agujeros del tamaño de una cereza, una nuez o incluso una pelota de golf. Elite o similar.	kilo	9
18	Queso feta entero	Presentación de 200 gramos Queso fresco de pasta blanda sin corteza, obtenido de la leche de cabra de aspereza media; su contenido de grasa oscila entre 40% y 50%. Lanzarote o similar.	Pieza	150

19	Queso fundido tipo americano empaquetado individual	Caja con 100 piezas de 18 gramos cada una, envuelta individualmente Queso fundido tipo americano con 45.8% de humedad, 25% de grasa butírica y 16.6% de proteína. Singles de Kraft o similar.	Pieza	23
20	Queso gouda	Por kilo, Queso de origen holandés elaborado con leche pasteurizada de vaca, aunque algunas variedades artesanales utilizan leche de oveja o de cabra para producir quesos que van a ser envejecido durante un largo tiempo. Noche Buena o similar.	Kilo	9
21	Queso manchego	Presentación de 4 kilos Elaborado con leche de vaca, de origen Americano, D22se elabora con leche de vaca, es de pasta semidura prensado. Como la mayor parte del Cheddar americano, se tñe de color amarillo-naranja oscuro. Noche Buena o similar	Pieza	200

A

22	Queso mascarpone	Presentación de 2.26 kilos, Queso de origen del norte de Italia (Lombardía). El Mascarpone es un queso fresco obtenido por la elaboración de crema de leche, nata y ácido cítrico o ácido acético. Bel Gioioso o similar.	Pieza	21
23	Queso mozzarella americano entero	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o buffala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	45
24	Queso mozzarella americano rallado	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o buffala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	21
25	Queso mozzarella fresco	Presentación de 453 gramos Se produce en forma de pequeñas bolsas casi ovaladas y se envasa en cuencos o en bolsas al alto vacío, con suero en su interior. Es de color muy blanco y está recubierta por una piel fina y brillante. La textura del queso joven es elástica y suave Pasta blanda, fresca,	Pieza	14

		cocido y estirado su materia grasa de 45%. Belgioioso o similar.		
26	Queso panela	Presentación de 3 kilos De origen mexicano, elaborado con leche de vaca, es un queso fresco suave, blanco y desmenuzable. El porcentaje de materia grasa es de 45% a 50%. Volcanes o similar.	Pieza	150
27	Queso parmesano reggiano	Por kilo Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar	Kilo	45

7

28	Queso parmesano reggiano rallado	Paquete con 2.27 kilogramos Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar	Pieza	23
29	Queso provolone	Por kilo Queso semiduro de pasta hilada, curado, elaborado exclusivamente con leche cruda de vacas criadas en la zona de Agerola y otros municipios cercanos. Tiene una curación al menos de seis meses durante los cuales desarrolla una corteza fina de color amarillento y tonos ligeramente oscuros, casi lisa, en su interior hay una pasta de color crema y tonos amarillentos, elástica, compacta, uniforme y sin grietas, suave y con agujeros típicos de diámetro variable (hasta 5 mm, pudiendo alcanzar	Kilo	23

		en ocasiones 12 mm), que son más abundantes hacia el centro de la masa.		
30	Queso real del castillo natural	Por kilo Queso de origen mexicano producido en la zona de ojos negros en Ensenada B.C. Ramonetti o similar	Kilo	9

A

31	Queso riccota	<p>Bote con 3 kilos Es un producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulos. Se produce de una mezcla de suero de leche cabra 60% y oveja 40%. Belgioioso o similar.</p>	Pieza	17
32	Requesón	<p>Por kilo Producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. de color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa</p>	Kilo	25

8

33	Yogur natural sin azúcar	Bote con 1 litro Obtenido de la fermentación de la leche por microorganismos específicos (streptococcus, thermophilus y lactobacillus bulgaricus). Sin ningún tipo de endulzante. Alpura o similar	Pieza	1000
34	Yogur griego natural sin azúcar	Bote con 1 litro Producto lácteo hecho con leche de vaca o de cabra y, por lo general, contiene entre un 9 y un 10% de materia grasa láctea; Cuanto más alto es el índice de grasa láctea, el yogur tiende a ser mucho más completo, ya que los bacilos se desarrollan plenamente en este medio. El resultado es un yogur bastante denso de cuerpo y muy cremoso. El yogur griego tiene aproximadamente entre un 8% y 16% de proteínas.	Pieza	135

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.



EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$324,593.29 PESOS M.N. (TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y TRES 28/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$811,483.23 PESOS M.N. (OCHOCIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES 20/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 3655, COL. LOMAS DE SANTA FE, C.P. 01210:

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ DE ESTACIONAR SOBRE LA CALLE VOLCANES O DONDE UN OFICIAL DEL CENTRO DE INVESTGACIÓN LE ASIGNE.

AL BAJARSE SE REGISTRARÁ EN LA PUERTA DE ACCESO NÚMERO 1 PROPORCIONANDO UNA IDENTIFICACIÓN. LO ANTERIOR ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NIGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
MARTES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
MIÉRCOLES	09:00 a. m.	11:00 a. m.

JUEVES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
VIERNES	09:00 a. m.	11:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA (PRODUCTOS) A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 “DISPOSICIONES GENERALES” EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

#### **5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

**5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

#### **5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

**5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

5.5.2 LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

5.5.3 LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

5.5.4 SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

5.5.5. LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

## 5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

5.6.5 CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		

APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO

TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		

APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES
------------	--	--

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

#### **5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

#### **5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR

UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

#### **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

#### **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

#### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

**5.8.1** LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

5.8.1.1 SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

5.8.1.2 LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

5.8.1.4 LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

5.8.1.4.1 LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

5.8.1.4.2 SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

5.8.1.4.3 LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

**4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

4.1.1 LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

4.1.2 LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

**4.1.3** LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

**4.2.2** LISTA DE INGREDIENTES

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

**4.2.3** CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

**4.2.7** FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE LÁCTEOS (CREMERÍA) PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE LÁCTEOS (CREMERÍA).

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:** LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
  - CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:
  - SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

## **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTenga CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50-CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

### **RESCISIÓN ADMINISTRATIVA**

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 5 "SUMINISTRO DE PAN PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

ENTREGA DE PROVISIONES

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL RESTO DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALON LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	Baguette 60 gramos - 18 centímetros	Pieza	90



2	Baguette 90 gramos - 23 centímetros	Pieza	90
3	Baguette francés 30 centímetros	Pieza	90
4	Baguette francés 30 centímetros integral	Pieza	90
5	Baguette francés 45 centímetros	Pieza	90
6	Baguette francés 45 centímetros integral	Pieza	90
7	Baguette francés 60 centímetros	Pieza	90
8	Baguette francés 60 centímetros integral	Pieza	90
9	Bigotes 60 gramos	Pieza	90
10	Bisquet 60 gramos	Pieza	90
11	Bolillo 60 gramos	Pieza	54000
12	Bolillo 90 gramos	Pieza	90
13	Bollo 40 gramos	Pieza	90
14	Bollo 60 gramos	Pieza	54000
15	Bollo con ajonjolí 40 gramos	Pieza	90
16	Bollo con ajonjolí 60 gramos	Pieza	54000
17	Bollo de mantequilla con ajonjolí 40 gramos	Pieza	90
18	Bollo de mantequilla con ajonjolí 60 gramos	Pieza	9000
19	Bollo para hot dogs 60 gramos	Pieza	900
20	Bollo relleno de queso 40 gramos	Pieza	90
21	Bollo relleno de queso 60 gramos	Pieza	90
22	Chilindrina 60 gramos	Pieza	90
23	Chocolatín 60 gramos	Pieza	90
24	Ciabatta 40 gramos	Pieza	10125
25	Ciabatta 60 gramos	Pieza	90
26	Ciabatta 90 gramos	Pieza	90
27	Ciabatta de hierbas finas 40 gramos	Pieza	90
28	Ciabatta de hierbas finas 60 gramos	Pieza	90
29	Ciabatta de hierbas finas 90 gramos	Pieza	90
30	Ciabatta de parmesano 40 gramos	Pieza	90
31	Ciabatta de parmesano 60 gramos	Pieza	90
32	Ciabatta de parmesano 90 gramos	Pieza	90
33	Concha de chocolate 60 gramos	Pieza	90
34	Concha de vainilla 60 gramos	Pieza	90
35	Cuerno danés 60 gramos	Pieza	90
36	Cuerno danés 80 gramos	Pieza	90
37	Cuerno relleno de chocolate 60 gramos	Pieza	90
38	Dona cubierta de chocolate 60 gramos	Pieza	90

A

39	Dona de azúcar 60 gramos	Pieza	90
40	Dona glaseada 60 gramos	Pieza	90
41	Garibaldi 60 gramosamos	Pieza	90
42	Hojaldra 60 gramos	Pieza	90
43	Las novias 60 gramos	Pieza	90
44	Masa hojaldre fresca	Kilo	90
45	Moños 60 gramos	Pieza	90
46	Orejas 60 gramos	Pieza	90
47	Palito de pan crujiente natural de 15 centímetros	Pieza	90
48	Palito de pan crujiente salado de 15 centímetros	Pieza	90
49	Pan campesino 660 gramos (corteza crujiente)	Pieza	90
50	Pan de barra 640 gramos a las finas hierbas entero	Pieza	90
51	Pan de barra 640 gramos a las finas hierbas rebanado	Pieza	90
52	Pan de barra 640 gramos de 12 granos entero	Pieza	90
53	Pan de barra 640 gramos de 12 granos rebanado	Pieza	90
54	Pan de barra 640 gramos de centeno entero	Pieza	90
55	Pan de barra 640 gramos de centeno rebanado	Pieza	90
56	Pan de barra 640 gramos integral entero	Pieza	90
57	Pan de barra 640 gramos integral rebanado	Pieza	90
58	Pan de barra 640 gramos marmoleado entero	Pieza	90
59	Pan de barra 640 gramos marmoleado rebanado	Pieza	90
60	Pan de barra 640 gramos natural entero	Pieza	90
61	Pan de barra 640 gramos natural rebanado	Pieza	90
62	Pan de muerto 200 grs	Pieza	180
63	Pan de muerto 60 gramos empaquetado	Pieza	315
64	Pan de muerto 800 gramos	Pieza	13
65	Pan molido	Kilo	13
66	Pan para hamburguesa con ajonjoli 60 grs	Pieza	900
67	Pan para hamburguesa con ajonjoli 80 grs	Pieza	1800
68	Pan para pambazo 60 gramos	Pieza	900
69	Pan para pambazo 90 gramos	Pieza	90

70	Polvorones 50 gramos	Pieza	90
71	Puerquitos 50 gramos	Pieza	90
72	Rehiletes 50 gramos	Pieza	90
73	Telera 60 gramos	Pieza	1350
74	Telera 90 gramos	Pieza	90
75	Volován (Val Au Vant) 20 gramos	Pieza	90

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$59,200.00 PESOS M.N. (CINCUENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$148,000.00 PESOS M.N. (CIENTO CUARENTA Y OCHO MIL PESOS 00/100 M.N.) ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 3655, COL. LOMAS DE SANTA FE, C.P. 01210.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ DE ESTACIONAR SOBRE LA CALLE VOLCANES O DONDE UN OFICIAL DEL CENTRO DE INVESTGACIÓN LE ASIGNE:

AL BAJARSE SE REGISTRARÁ EN LA PUERTA DE ACCESO NÚMERO 1 PROPORCIONANDO UNA IDENTIFICACIÓN. LO ANTERIOR ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NIGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.

- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	07:30 a. m.	09:00 a. m.
MARTES	07:30 a. m.	09:00 a. m.
MIÉRCOLES	07:30 a. m.	09:00 a. m.
JUEVES	07:30 a. m.	09:00 a. m.
VIERNES	07:30 a. m.	09:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

**5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

5.4.6 LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

5.5.1 LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

5.5.2 LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

5.5.3 LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

5.5.4 SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

5.5.5. LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

**5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

5.6.5 CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		

LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES

TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		

OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

#### **5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

#### **5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

### **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

**5.8.1** LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

**5.8.1.1** SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

**5.8.1.2** LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

**5.8.1.3** SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

**5.8.1.4** LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

**5.8.1.4.1** LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

**5.8.1.4.2** SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

**5.8.1.4.3** LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

**5.8.1.4.4** NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

**5.8.1.5** LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

**5.8.1.6** LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

**4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

**4.1.1** LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**4.1.2** LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

**4.1.3** LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

**4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

**4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

**4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;

- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE PAN PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULUM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE PAN.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:** LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL **10% DEL MONTO TOTAL** DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
  - *CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:*
  - *SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.*

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, **EL CIDE** PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTENGA CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

##### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DÉFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR

UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

#### RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNA POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 6 "SUMINISTRO DE TORTILLA Y PRODUCTOS DE MAÍZ PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANT FE"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

LA TRANSPORTACIÓN Y ENTREGA DE LA TORTILLA CALIENTE SE DEBERÁ SER EN RECIPIENTES QUE AYUDEN A CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LA TORTILLA MISMA QUE NO DEBE DE SER MENOR A 50 °C Y SERÁ VERIFICADA POR MEDIO DE TERMOMETRO POR EL RESPONSABLE DE ADUANÁ DE COMEDOR.

EL RESTO DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALON LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

**PRODUCTOS ESPERADOS**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo anual estimado
-----	---	------------------	------------------------

1	Huarache de maíz amarillo 15x12 centímetros	Kilo	288
2	Masa fresca de maíz amarillo	Kilo	36
3	Sopes de maíz 12 piezas	Paquete	405
4	Tortilla de harina 10 centímetros diámetro	Kilo	180
5	Tortilla de harina 14 centímetros diámetro	Kilo	225
6	Tortilla de harina 30 centímetros diámetro	Kilo	360
7	Tortilla de maíz amarillo 13 cm (medida estándar)	Kilo	3024
8	Tortilla de maíz amarillo empaquetada caliente en bolsa de plástico individual (3 piezas por paquete)	Kilo	1600
9	Tostada de maíz 100 piezas	Paquete	135

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$30,800.00 PESOS M.N. (TREINTA MIL OCHOCIENTOS 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$77,000.00 PESOS M.N. (SETENTA Y SIETE MIL 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 3655, COL. LOMAS DE SANTA FE, C.P. 01210.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ DE ESTACIONAR SOBRE LA CALLE VOLCANES O DONDE UN OFICIAL DEL CENTRO DE INVESTGACIÓN LE ASIGNE.

AL BAJARSE SE REGISTRARÁ EN LA PUERTA DE ACCESO NÚMERO 1 PROPORCIONANDO UNA IDENTIFICACIÓN. LO ANTERIOR ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NIGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.

- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	10:00 a. m.	11:00 a. m.
MARTES	10:00 a. m.	11:00 a. m.
MIÉRCOLES	10:00 a. m.	11:00 a. m.
JUEVES	10:00 a. m.	11:00 a. m.
VIERNES	10:00 a. m.	11:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

**5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

**5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

## **5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

**5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

**5.5.2** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

**5.5.3** LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.5.4** SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

**5.5.5.** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

**5.5.6** EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

## **5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

**5.6.1** LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.6.2** NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

**5.6.3** TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

**5.6.4** SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

**5.6.5** CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

**5.6.6** NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

**5.6.7** NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

<b>MATERIA PRIMA/PARÁMETRO</b>	<b>ACEPTACIÓN</b>	<b>RECHAZO</b>
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA

FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, ÁGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES

TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		

OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

## **5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

## **5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

### **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

**5.8.1** LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

**5.8.1.1** SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

**5.8.1.2** LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

**5.8.1.3** SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA  
**5.8.1.3.1** CARNES, **5.8.1.3.1.1** CARNES FRÍAS, **5.8.1.3.1.2** SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), **5.8.1.3.2** AVES, **5.8.1.3.2.1** SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), **5.8.1.3.4** PRODUCTOS DE LA PESCA, **5.8.1.3.5** LÁCTEOS, **5.8.1.3.5.1** QUESOS FRESCOS, **5.8.1.3.5.2** QUESOS MADUROS, **5.8.1.3.5.3** MANTEQUILLA, **5.8.1.3.6** HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, **5.8.1.3.7** HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

**5.8.1.4** LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

**5.8.1.4.1** LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

**5.8.1.4.2** SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

**5.8.1.4.3** LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

**5.8.1.4.4** NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

**5.8.1.5** LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

**5.8.1.6** LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

**4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

**4.1.1** LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**4.1.2** LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

**4.1.3** LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

**4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

**4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NÓM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

**4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORE EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE TORTILLA Y PRODUCTOS DE MAÍZ PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULO VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE TORTILLAS.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:** LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

• INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

- *CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:*
- *SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.*

*SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL*

*PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.*

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, **EL CIDE** PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTenga CÉNTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

##### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR

UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

#### RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

#### NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 7 "SUMINISTRO DE FRUTAS Y VEGETALES PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALÓN LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

**CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS**

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor

PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de Medida	Consumo anual aproximado
1	ACELGAS EN MAZO	kg	10
2	AGUACATE CRIOLLO	kg	20
3	AGUACATE HASS	kg	40
4	AJO BLANCO FRESCO	kg	10
5	ALBAHACA OREJONA FRESCA	kg	10
6	APIO	kg	50
7	ÁRÚGULA BABY EMPAQUETADA	kg	5
8	BERENJENA	kg	60
9	BETABEL	kg	70
10	BLUEBERRY	kg	10
11	BROCOLI	kg	465
12	CALABAZA BLANCA	kg	465
13	CAMOTE AMARILLO	kg	85
14	CARAMBOLO	kg	20
15	CEBOLLA AMARILLA	kg	20
16	CEBOLLA BLANCA	kg	400
17	CEBOLLA CAMBRAY	kg	10
18	CEBOLLA MORADA	kg	100
19	CEBOLLÍN	kg	5
20	CHABACANO	kg	20
21	CHAMPIÑÓN BLANCO	kg	200
22	CHAMPIÑÓN PORTOBELLO	kg	90
23	CHAYOTE	kg	40
24	CHÍCHARO LIMPIO	kg	25
25	CHILE CALIFORNIA	kg	30
27	CHILE GÜERO	kg	30
28	CHILE HABANERO	kg	18
29	CHILE JALAPEÑO	kg	25
30	CHILE MANZANO	kg	3
31	CHILE POBLANO	kg	200
32	CHILE SERRANO	kg	25
33	CILANTRO	kg	18
34	CIRUELA ROJA	kg	195
35	COL BLANCA	kg	50

A

36	COL DE BRUSELAS	kg	5
37	COL MORADA	kg	60
38	COLIFLOR	kg	200
39	DURAZNO	kg	60
40	ECHALOT	kg	3
41	EJOTE	kg	250
42	ELOTE AMARILLO EN MAZORCA FRESCO	kg	35
43	ELOTE BLANCO EN MAZORCA FRESCO	kg	65
44	ENELDO	kg	0.45
45	EPAZOTE	kg	5
46	ESPÁRRAGO TRIGUERO	kg	160
47	ESPINACA BABY EMPAQUETADA	kg	20
48	ESPINACA EN MAZÓ	kg	60
49	ESTRAGÓN FRESCO	kg	2
50	FLOR DE CALABAZA	kg	25
51	FLOR DE LAVANDA	kg	0.4
52	FRAMBUESA	kg	35
53	FRESA	kg	150
54	GERMEN DE ALFALFA	kg	6
55	GERMEN DE SOYA	kg	65
56	GRANADA	kg	10
57	GUANÁBANA	kg	50
58	GUAYABA	kg	200
59	HABA VERDE	kg	2
60	HIERBABUENA	kg	6
61	HIGO	kg	10
62	HINOJO	kg	1
63	HOJA DE AGUACATE	kg	0.25
64	HOJA DE PLÁTANO	kg	15
65	HOJA SANTA	kg	3
66	HUITLACOQUE FRESCO	kg	5
67	JENGIBRE	kg	3
68	JICAMA	kg	40
69	JITOMATE BOLA	kg	50
70	JITOMATE CHERRY	kg	25
71	JITOMATE SALADET	kg	600
72	KIWI	kg	20
73	LECHUGA OREJONA	kg	240

74	LECHUGA ROMANA	kg	30
75	LECHUGA SANGRÍA	kg	80
76	LIMÓN VERDE CON SEMILLA	kg	20
77	LIMÓN AMARILLO	kg	30
78	LIMÓN VERDE SIN SEMILLA	kg	295
79	MAMEY	kg	18
80	MANGO ATAULFO	kg	70
81	MANGO HADEN	kg	100
82	MANZANA GALA	kg	140
83	MANZANA GOLDEN	kg	50
84	MANZANA ROJA	kg	175
85	MANZANA GRANNY SMITH	kg	55
86	MARACUYÁ	kg	25
87	MEJORANA	kg	0.8
88	MELÓN CHINO	kg	55
89	MELÓN VERDE	kg	55
90	MENTA	kg	1
91	NAPA	kg	6
92	NARANJA AGRIA	kg	6
93	NARANJA VALENCIA	kg	190
94	NOPAL	kg	120
95	ORÉGANO	kg	0.8
96	PAPA BLANCA	kg	190
97	PAPA CAMBRAY BLANCA	kg	55
98	PAPA CAMBRAY ROJA	kg	30
99	PAPAYA MARADOL	kg	6
100	PEPINO	kg	120
101	PERA ÁNGEL	kg	90
102	PERA MANTEQUILLA	kg	55
103	PERA ROJA	kg	30
104	PEREJIL CHINO	kg	2
105	PEREJIL LISO	kg	10
106	PIMIENTO AMARILLO	kg	70
107	PIMIENTO ROJO	kg	70
108	PIMIENTO VERDE	kg	140
109	PIÑA ESMERALDA	kg	50
110	PIÑA MIEL	kg	95
111	PLÁTANO MACHO	kg	25

112	PLÁTANO PORTALIMÓN	kg	50
113	PORO	kg	15
114	RABANO	kg	10
115	ROMERO	kg	3
116	SANDÍA	kg	200
117	SANDÍA SIN SEMILLA	kg	50
118	TAMARINDO	kg	5
119	TOMATE VERDE	kg	150
120	TOMILLO	kg	2
121	TORONJA ROSA	kg	50
122	UVA ROJA SIN SEMILLA	kg	25
123	UVA VERDE SIN SEMILLA	kg	25
124	VERDOLAGA	kg	6
125	ZANAHORIA	kg	250
126	ZARZAMORA	kg	35

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$129,800 PESOS M.N. (CIENTO VEINTINUEVE MIL OCHOCIENTOS 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$245,000 M.N. (DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA CEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.

- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTÉN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE FRUTAS Y VEGETALES A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

**5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O

ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

5.4.3 LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

5.4.4 LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

5.4.5 LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

5.4.6 LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

### 5.5 CONTROL DE OPERACIONES

5.5.1 LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

5.5.2 LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

5.5.3 LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

5.5.4 SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

5.5.5. LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

### 5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

5.6.5 CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		

ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OBSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		

COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR

<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

5.6.8 QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

5.6.9. LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

#### 5.7 CONTROL DEL ENVASADO

5.7.1 LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

5.7.2 SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

5.7.3 LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

5.7.4 LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

5.7.5 LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

#### 5.10 CONTROL DE PLAGAS

5.10.1 EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARRÉO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

### **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

## **NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

**5.8.1** LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

**5.8.1.1** SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

**5.8.1.2** LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

**5.8.1.3** SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA

**5.8.1.3.1** CARNES, **5.8.1.3.1.1** CARNES FRÍAS, **5.8.1.3.1.2** SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), **5.8.1.3.2** AVES, **5.8.1.3.2.1** SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), **5.8.1.3.4** PRODUCTOS DE LA PESCA, **5.8.1.3.5** LÁCTEOS, **5.8.1.3.5.1** QUESOS FRESCOS, **5.8.1.3.5.2** QUESOS MADUROS, **5.8.1.3.5.3** MANTÉQUILLA, **5.8.1.3.6** HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, **5.8.1.3.7** HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

**5.8.1.4** LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

**5.8.1.4.1** LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

**5.8.1.4.2** SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

**5.8.1.4.3** LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

**5.8.1.4.4** NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

**5.8.1.5** LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

**5.8.1.6** LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

**4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

**4.1.1** LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**4.1.2** LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

**4.1.3** LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

**4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

**4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

**4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

**I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:**

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

**II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.**

- PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

- PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

**III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:**  
LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MÁNTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:**

LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
- CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:
- SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO

BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTenga CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLuyan DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

##### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR

AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

#### RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

#### NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 8 "SUMINISTRO DE AVES PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR DEL CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALÓN LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

**CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS**

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Aves	Color	Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada, con restos de vísceras, hiel o plumas.
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas, carne blanda y con canutos

	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C  Congelados a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C  Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en charola de unicel con papel secante cubierto con película plástica gramaje unitario especificado, en empaques de 5kg	Empaques que no cumplan especificaciones
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	Congelados

#### PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO REBANADO	Kilo	5
2	MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NATURAL	Kilo	150
3	MUSLO DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL	Kilo	10
4	PAVO ENTERO NATURAL SIN CABEZA SIN VÍSCERAS	Kilo	20
5	PIERNA DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL DE 130 GRAMOS PIEZA	Kilo	50
6	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON HUESO CON PIEL	Kilo	1
7	PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	Kilo	1
8	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilo	5
9	PULPA PECHUGA DE POLLO	Kilo	1000
10	ALA DE POLLO CON HUESO SIN PIEL	Kilo	5
11	HUACAL DE POLLO	Kilo	1
12	SALCHICHA DE PAVO	Kilo	5

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$66,000 PESOS M.N. (SESENTA Y SEIS MIL 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$150,000 M.N. (CIENTO CINCUENTA MIL 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA CEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE AVES A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

#### **5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

**5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

#### **5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

**5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

**5.5.2** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

**5.5.3** LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

5.5.4 SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

5.5.5. LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

**5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

5.6.5 CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		

TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN.
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIAL

APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

#### **5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

#### **5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

#### **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

### **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Ó BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

**5.8.1** LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

**5.8.1.1** SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

5.8.1.2 LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

5.8.1.4 LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

5.8.1.4.1 LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

5.8.1.4.2 SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

5.8.1.4.3 LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

#### **4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

4.1.1 LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

4.1.2 LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

4.1.3 LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O

INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

#### **4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

#### **4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

#### **4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:**

LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
- CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:
- SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

**PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

PENAS CONVENCIONALES

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE

LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTENGA CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

#### DEDUCCIONES

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

#### RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.

- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 9 "SUMINISTRO DE CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALÓN LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

**CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS**

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Carnes sin procesar	Color	Res: rojo brillante	Verdoso o café oscuro, descolorida
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama

	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios	Empaques que no cumplan especificaciones.
<b>Carnes frías</b>	Temperatura	Máxima de 4°C Fecha de caducidad vigente Etiquetado, marca, gramaje y empaque original	Temperatura mayor a 4°C Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente

**PRODUCTOS ESPERADOS**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual
1	ARRÁCHERA MARINADA	Kilo	30
2	BISTEC DE PIERNA DE PUERCO	Kilo	20
4	BISTEC PULPA BOLA DE RES	Kilo	800
5	BOLA DE RES ENTERA	Kilo	1
6	CAÑA DE FILETÉ DE RES LIMPIA	Kilo	70
7	CAÑA DE LOMO DE PUERCO LIMPIA	Kilo	300
8	CARNE DE CERDO MOLIDA 90/10	Kilo	5
9	CARNE DE RES MOLIDA 90/10	Kilo	200
10	CHAMBARETE DE TRASERO DE RES PORCIONADO	Kilo	50
11	CHICHARRÓN DE PUERCO CON CARNE	Kilo	20
12	CHICHARRÓN DE PUERCO DE HOJA	Kilo	5
13	CHICHARRÓN DE PUERCO PENSADO	Kilo	5

A

14	CHISTORRA	Kilo	4
15	CHORIZO DE CERDO	Kilo	30
16	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	Kilo	10
17	CHULETA DE PUERCO NATURAL PORCIONADA 220 GRAMOS POR PIEZA	Kilo	40
18	COLA DE RES PRIMERA CALIDAD	Kilo	1
19	COSTILLA CARGADA DE RES	Kilo	10
20	COSTILLA CARRILLERA DE PUERCO	Kilo	150
21	COSTILLA CARRILLERA DE RES	Kilo	50
22	COSTILLA CORTA DE PUERCO PORCIONADA	Kilo	10
23	CUERO DE PUERCO LIMPIO	Kilo	10
24	ESPINAZO DE CERDO PORCIONADO A 1 HUESO	Kilo	25
25	ESTOMAGO DE RES LIMPIO PARA MENUDO	Kilo	5
26	FALDA DE RES NATURAL ENTERA	Kilo	70
27	JAMÓN DE PUERCO AHUMADO REBANADO	Kilo	1
28	JAMÓN DE PUERCO TIPO YORK REBANADO	Kilo	3
29	LENGUA DE RES	Kilo	10
30	LOMO DE RES SIN HUESO (ROAST BEEF)	Kilo	10
31	NEW YORK STEAK PORCIONADO	Kilo	10
32	PATA DE CERDO LIMPIA	Kilo	5
33	PATA DE RES LIMPIA	Kilo	5
34	PECHO DE RES SIN HUESO	Kilo	1
35	PEPPERONI REBANADO	Kilo	1

36	PESCUEZO DE RES SIN HUESO	Kilo	5
37	PIERNA DE BORREGO CON HUESO	Kilo	10
38	PIERNA DE CERDO SIN HUESO LIMPIA	Kilo	350
39	RECORTE DE TOCINO	Kilo	2
40	RIB EYE STEAK PORCIONADO	Kilo	20
41	SALAMI REBANADO	Kilo	1
42	SALCHICHA DE RES JUMBO DE 123 GRAMOS PIEZA	Kilo	7
43	SALCHICHA DE RES TIPO POLACA	Kilo	2
44	T-BONE PORCIONADO	Kilo	15
45	TOCINO DE CERDO AHUMADO REBANADO	Kilo	50
46	TOP SIRLOIN PORCIONADO	Kilo	10
47	TRIPAS DE RES DE LECHE PRIMERA CALIDAD	Kilo	1

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$140,800 PESOS M.N. (CIENTO CUARENTA MIL OCHOCIENTOS 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$320,000 PESOS M.N. (TRESCIENTOS VEINTE MIL 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA CEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.

- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE CARNES Y EMBUTIDOS A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

**5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

**5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

## **5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

**5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

**5.5.2** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

**5.5.3** LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.5.4** SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

**5.5.5.** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

**5.5.6** EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

## **5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

**5.6.1** LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.6.2** NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

**5.6.3** TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

**5.6.4** SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

**5.6.5** CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

**5.6.6** NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

**5.6.7** NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		

COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA

OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

5.6.8 QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

5.6.9. LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

## 5.7 CONTROL DEL ENVASADO

5.7.1 LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

5.7.2 SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

5.7.3 LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

5.7.4 LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

5.7.5 LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

## 5.10 CONTROL DE PLAGAS

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

### **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

**5.8.1** LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

**5.8.1.1** SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

**5.8.1.2** LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

**5.8.1.3** SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

**5.8.1.4** LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

**5.8.1.4.1** LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

**5.8.1.4.2** SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

**5.8.1.4.3** LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

**5.8.1.4.4** NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

**5.8.1.5** LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

**4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

4.1.1 LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

4.1.2 LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

4.1.3 LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

**4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**

4.2.2.1 EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

**4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**

4.2.3.1 DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

**4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**

4.2.7.1 SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_", Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:**

LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
  - CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDÉ:
  - SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE

SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTENGA CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

DEDUCCIONES

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

#### RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNÉ POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 10 "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLASTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALON LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

**CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS**

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
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
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaque limpio e íntegro	Empaque con rasgaduras
<b>Moluscos</b>	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
<b>Crustáceos</b>	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C Congelados: menos 18°C o menos sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característica, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
<b>Alimentos congelados</b>	Temperatura	Menos de 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	CABEZAS Y CARCASA DE PESCADO	Kilo	1
2	CAMARÓN 21/25 SIN CABEZA	Kilo	20
3	FILETE DE CURVINA	Kilo	50
4	FILETE DE PANGA 5-7 ONZAS	Kilo	800
5	FILETE DE TILAPIA 5-7 ONZAS	Kilo	50
6	FILETE ESCOLAR	Kilo	10
7	FILETE JUREL	Kilo	20
8	LOMO DE ATÚN SAKU PORCIONADO	Kilo	100
9	LOMO DE SALMON ENTERO SIN ESCAMAS CONGELADO AL ALTO VACIO	Kilo	25
10	MOJARRA ENTERA DESVICERADA SIN ESCAMAS	Kilo	10
11	PULPO SIN CABEZA MEDIANO	Kilo	30
12	SURIMI	Kilo	5

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTÉGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$52,800 PESOS M.N. (CINCUENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$120,000 M.N. (CIENTO VEINTE MIL 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA CEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE PESCADOS Y MARISCOS A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

#### **5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

**5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

**5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

**5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

**5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

#### **5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

**5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

**5.5.2** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

**5.5.3** LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.5.4** SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

**5.5.5.** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

**5.5.6** EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

#### **5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

**5.6.1** LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

**5.6.2** NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

**5.6.3** TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

**5.6.4** SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

**5.6.5** CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

**5.6.6** NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

**5.6.7** NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN.
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO

TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SINPASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		

OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

## **5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

## **5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

## **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

## **NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

**5.8.1** LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

**5.8.1.1** SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

**5.8.1.2** LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

**5.8.1.3** SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA  
**5.8.1.3.1** CARNES, **5.8.1.3.1.1** CARNES FRÍAS, **5.8.1.3.1.2** SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), **5.8.1.3.2** AVES, **5.8.1.3.2.1** SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), **5.8.1.3.4** PRODUCTOS DE LA PESCA, **5.8.1.3.5** LÁCTEOS, **5.8.1.3.5.1** QUESOS FRESCOS, **5.8.1.3.5.2** QUESOS MADUROS, **5.8.1.3.5.3** MANTEQUILLA, **5.8.1.3.6** HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, **5.8.1.3.7** HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

**5.8.1.4** LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

**5.8.1.4.1** LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

**5.8.1.4.2** SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

**5.8.1.4.3** LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

**5.8.1.4.4** NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

**5.8.1.5** LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

**5.8.1.6** LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

**5.8.1.7** LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

#### **4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

**4.1.1** LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**4.1.2** LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

**4.1.3** LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

#### **4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**

**4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

#### **4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**

**4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

#### **4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**

**4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

**I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:**

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

**II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.**

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

**III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:**

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE

PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULO VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPROBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS.

**GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:**

LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
  - CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:
  - SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL

PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTENGA CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

##### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR

UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

**RESCISIÓN ADMINISTRATIVA**

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**PARTIDA 11 "SUMINISTRO DE LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"**

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN APLICAR Y TENER CONOCIMIENTO EN LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALÓN LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN CASO DE TENER BARBA DEBERÁ CUBRIRSE CON CUBREBOCAS, EN CASO DE CONTAR CON CABELLO LARGO DEBERÁ TRAERLO RECOGIDO Y CUBIERTO.

**CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS**

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	REHACE
Quesos frescos, quesos madurados	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
Leche Fresca	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida
	Entrega	En recipientes o envases limpios, originales en buen estado	Envases o recipientes sucios o en mal estado
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Olor	Característico fresco	Mal olor

PRODUCTOS ESPERADOS

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de Medida	Consumo anual aproximado
1	CREMA ÁCIDA	Kg	20
2	CREMA ENTERA	Kg	100
3	CREMA PARA BATIR SIN AZÚCAR	Lt	100
4	HELADO DE VAINILLA	Kg	5
5	JOCOQUE ARABE	Kg	5
6	MANTEQUILLA SIN SAL	Kg	200
7	MARGARINA SIN SAL	Kg	10
8	QUESO AZUL	Kg	0.1
9	QUESO CHEDDAR EN BARRA	Kg	10
10	QUESO CHIHUAHUA EN BARRA	Kg	15
11	QUESO COTIJA	Kg	5
12	QUESO COTTAGE	Kg	6
13	QUESO CREMA	Kg	70
14	QUESO DE CABRA	Kg	2
15	QUESO FETTA	Kg	3
16	QUESO FRESCO	Kg	25
17	QUESO MANCHEGO EN BARRA	Kg	10

18	QUESO MASCARPONE	Kg	5
19	QUESO OAXACA	Kg	50
20	QUESO PANELA	Kg	150
21	QUESO PARMESANO EN BARRA	Kg	5
22	QUESO RICCOTTA	Kg	10
23	QUESO TIPO ASADERO EN BARRA	Kg	15
24	QUESO TIPO MOZZARELLA EN BARRA	Kg	80
25	REQUESÓN	Kg	2
26	YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR	Kg	10
27	YOGUR NATURAL CON AZÚCAR	Kg	20
28	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	Kg	30

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$48,400 PESOS M.N. (CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS 00/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$110,000 M.N. (CIENTO DIEZ MIL 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

**LUGAR DE ENTREGA:** ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA CEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

**PROCESO DE RECEPCIÓN:**

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NIGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.

- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

**TIEMPO DE ENTREGA:**

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO.
- LOS PEDIDOS EXTRAORDINARIOS SE PODRÁN PEDIR CON UN MÍNIMO DE 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA Y PODRÁN SER DENTRO O FUERA DEL TIEMPO Y DÍAS DE ENTREGA ESTABLECIDOS, INCLUIDOS SÁBADO Y DOMINGO.

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019.

**TIPO DE ADJUDICACIÓN:** INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE LÁCTEOS A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APEGARÁ AL CUMPLIMIENTO DE LAS SIGUIENTES NORMAS SEGÚN APLIQUE PARA LOS PRODUCTOS A DISTRIBUIR.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.**

**5.4 ALMACENAMIENTO**

**5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

5.4.3 LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.

5.4.4 LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

5.4.5 LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.

5.4.6 LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

## 5.5 CONTROL DE OPERACIONES

5.5.1 LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.

5.5.2 LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.

5.5.3 LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.

5.5.4 SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

5.5.5. LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.

5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

## 5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.

5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.

5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.

5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

5.6.5 CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

**TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO**

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA

FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO

TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO

<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SINPASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

**5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

**5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

## **5.7 CONTROL DEL ENVASADO**

**5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.

**5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.

**5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.

**5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.

**5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

## **5.10 CONTROL DE PLAGAS**

**5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

**5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

**5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

**5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

**5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.

**5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

**5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

**5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

**5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

**5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

## **5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**5.12.1** 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.

**5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.

**5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.

**5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

**A)** ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA, APLICAR JABÓN O DETERGENTE. EN CASO DE QUE EL JABÓN O DETERGENTE SEA LÍQUIDO DEBE APLICARSE MEDIANTE UN DOSIFICADOR Y NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS;

**B)** FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

**C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;

**D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

**5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.

**5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

### **5.13 TRANSPORTE**

**5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.

**5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.

**5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

**5.13.4** LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

### **5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

**5.8.1** LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:

**5.8.1.1** SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.

**5.8.1.2** LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

**5.8.1.3** SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

**5.8.1.4** LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

**5.8.1.4.1** LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

**5.8.1.4.2** SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.

**5.8.1.4.3** LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.

**5.8.1.4.4** NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

**5.8.1.5** LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.

5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7

5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES**

**4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO**

4.1.1 LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

4.1.2 LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.

LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

4.1.3 LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

**4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**

4.2.2.1 EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.

**4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**

4.2.3.1 DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

**4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**

4.2.7.1 SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

I) EL FABRICANTE DEBE DECLARARLA EN EL ENVASE O ETIQUETA, LA CUAL DEBE CONSISTIR POR LO MENOS DE:

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;
- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.

-PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.

-PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL \_\_\_\_", "CONS. PREF. ANTES DEL \_\_\_\_". Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

**4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

**4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORE EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

**4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:

- VINAGRE;
- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
- AZÚCAR SÓLIDO;
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
- GOMA DE MASCAR.

**TIPO DE CONTRATO:** ABIERTO POR MONTO.

**PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:** EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS.

**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:**

LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ DIVISIBLE EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

- INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
  - CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:
  - SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO

BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

#### **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

##### **PENAS CONVENCIONALES**

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 2% (DOS POR CIENTO) POR HORA NATURAL DE ATRASO RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, DE ACUERDO CON LA FECHA PACTADA PARA EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES; DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO Y HASTA EL CUMPLIMIENTO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL CIDE DE LA OBLIGACIÓN.

LA PENA CONVENCIONAL A CARGO DEL PROVEEDOR POR NINGÚN CONCEPTO PODRÁ EXCEDER EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA PENALIZACIÓN.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CÁLCULO DE LA PENALIZACIÓN CONTenga CENTAVOS, EL MONTO SE AJUSTARÁ A PESOS, DE TAL SUERTE LAS QUE CONTENGAN CANTIDADES QUE INCLUYAN DE 1 HASTA 50 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA ANTERIOR Y A LAS QUE CONTENGAN DE 51 A 99 CENTAVOS, EL IMPORTE DE LA PENALIZACIÓN SE AJUSTARÁ A PESOS A LA UNIDAD INMEDIATA SUPERIOR.

##### **DEDUCCIONES**

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR

AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

#### RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

- A) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- B) SI EL PROVEEDOR ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO PARA LA CONCLUSIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- D) SI EL PROVEEDOR SE NIEGA O ABSTIENE DE REPONER O SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS SEÑALADAS DE LOS PRODUCTOS QUE EL CIDE HUBIERE CONSIDERADO COMO RECHAZADOS O DISCREPANTES.
- E) SI EL PROVEEDOR SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE LA ENTREGA DE LOS BIENES O BIEN SI INCUMPLE CON LOS PROGRAMAS DE EJECUCIÓN QUE SE HUBIEREN PACTADO EN ESTE CONTRATO O PEDIDO.
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIÉN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

**FORMA DE PAGO:** NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"**  
(Elaborar en hoja preferentemente membretada de la persona)

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 1 "SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	Acelga	Kilo	178		
2	Aguacate hass	Kilo	178		
3	Albahaca macho	Kilo	45		
4	Albahaca morada	Kilo	45		
5	Alcachofa	Kilo	18		
6	Alcachofa miniatura	Kilo	18		
7	Apio	Kilo	75		
8	Arúgula	Kilo	26		
9	Arúgula baby	Kilo	26		
10	Berenjena	Kilo	33		
11	Berenjena mini	Kilo	10		
12	Berro limpio	Kilo	32		
13	Betabel amarillo	Kilo	32		
14	Betabel blanco (rayado)	Kilo	32		
15	Betabel rojo	Kilo	74		
16	Bok choy	Kilo	98		
17	Bok choy baby	Kilo	10		
18	Brócoli	Kilo	300		
19	Brote de soya (chop suey)	Kilo	180		
20	Bulbo de hinojo	Kilo	45		
21	Calabaza bellota	Kilo	45		
22	Calabaza criolla	Kilo	400		
23	Calabaza de castilla	Kilo	100		
24	Calabaza estrella miniatura	Kilo	45		
25	Calabaza estrella verde miniatura	Kilo	45		
26	Calabaza italiana grande (zucchini)	Kilo	120		
27	Calabaza italiana miniatura (zucchini)	Kilo	90		
28	Calabaza mantequilla	Kilo	90		
29	Calabaza rayada	Kilo	320		

30	Camote amarillo	Kilo	150		
31	Camote morado	Kilo	45		
32	Carambola	Kilo	20		
33	Cebolla amarilla	Kilo	250		
34	Cebolla blanca	Kilo	320		
35	Cebolla cambray con rabo	Kilo	120		
36	Cebolla cambray sin rabo	Kilo	100		
37	Cebolla morada	Kilo	120		
38	Cebollín chive	Kilo	10		
39	Cereza fresca	Kilo	5		
40	Chabacano	Kilo	50		
41	Chalote	Kilo	180		
42	Chayote verde sin espinas	Kilo	1000		
43	Chícharo fresco sin vaina	Kilo	90		
44	Chícharo japonés en vaina	Kilo	10		
45	Chilacayote fresco	Kilo	250		
46	Chile anaheim	Kilo	45		
47	Chile cuaresmeño fresco	Kilo	250		
48	Chile de árbol fresco	Kilo	45		
49	Chile habanero	Kilo	135		
50	Chile jalapeño fresco	Kilo	250		
51	Chile jalapeño fresco rojo	Kilo	90		
52	Chile manzano	Kilo	90		
53	Chile poblano	Kilo	900		
54	Chile poblano tamaño uniforme recto (para rellenar)	Kilo	250		
55	Chile serrano	Kilo	90		
56	Cilantro	Kilo	90		
57	Ciruela roja	Kilo	90		
58	Coco fresco	Kilo	450		
59	Col blanca	Kilo	750		
60	Col de Bruselas	Kilo	90		
61	Col morada	Kilo	320		
62	Coliflor blanca	Kilo	150		
63	Colinabo	Kilo	90		
64	Cuitlacoche fresco	Kilo	150		
65	Durazno amarillo	Kilo	90		
66	Durazno melocotón	Kilo	45		
67	Ejote	Kilo	150		
68	Ejote amarillo	Kilo	10		
69	Elote amarillo entero fresco	Kilo	250		

70	Elote blanco	Kilo	250		
71	Elote cacahuazintle	Kilo	250		
72	Eneldo fresco	Kilo	45		
73	Epazote verde fresco	Kilo	90		
74	Espárrago verde mediano uniforme	Kilo	180		
75	Espinaca baby	Kilo	900		
76	Espinaca en mazo	Kilo	125		
77	Estragón fresco	Kilo	45		
78	Flor de calabaza	Kilo	180		
79	Flores miniatura comestibles	Kilo	1		
80	Frambuesa primera calidad	Kilo	30		
81	Fresa primera calidad	Kilo	30		
82	Garbanzo fresco	Kilo	450		
83	Germinado de alfalfa	Kilo	180		
84	Granada desgranada	Kilo	5		
85	Guayaba amarilla	Kilo	450		
86	Guayaba rosa	Kilo	180		
87	Haba fresca sin vaina	Kilo	180		
88	Hierba buena	Kilo	45		
89	Hierbalimón	Kilo	1		
90	Higo fresco primera calidad	Kilo	90		
91	Hoja de aguacate	Kilo	9		
92	Hoja de plátano	Kilo	90		
93	Hoja santa fresca	Kilo	9		
94	Hongo blanco champiñón	Kilo	190		
95	Hongo crimini	Kilo	190		
96	Hongo portobello	Kilo	250		
97	Hongo seta	Kilo	250		
98	Hongo shitake fresco	Kilo	90		
99	Huazontle primera calidad	Kilo	90		
100	Jengibre fresco	Kilo	90		
101	Jícama	Kilo	900		
102	Kale	Kilo	150		
103	Kiwi amarillo	Kilo	90		
104	Kiwi verde	Kilo	450		
105	Lechuga bola	Kilo	250		
106	Lechuga endivia	Kilo	20		
107	Lechuga escarola	Kilo	450		
108	Lechuga francesa	Kilo	180		
109	Lechuga lollo	Kilo	90		
110	Lechuga lollo rosso	Kilo	90		

A

111	Lechuga napa	Kilo	90		
112	Lechuga orejona	Kilo	1500		
113	Lechuga radicchio	Kilo	90		
114	Lechuga sangría	Kilo	450		
115	Lechugas mixtas	Kilo	450		
116	Lima	Kilo	90		
117	Limón amarillo	Kilo	150		
118	Limón persa	Kilo	150		
119	Limón verde mexicano	Kilo	350		
120	Lychee	Kilo	25		
121	Mandarina	Kilo	25		
122	Mango ataulfo primera calidad	Kilo	70		
123	Mango manila primera calidad	Kilo	70		
124	Mango tommy primera calidad	Kilo	70		
125	Manzana gala	Kilo	120		
126	Manzana golden	Kilo	130		
127	Manzana red delicious	Kilo	170		
128	Manzana verde	Kilo	210		
129	Mejorana fresca	Kilo	1		
130	Melón chino	Kilo	658		
131	Melón valenciano	Kilo	658		
132	Membrillo fresco	Kilo	45		
133	Menta fresca	Kilo	45		
134	Microbrotes de amaranto	Kilo	1		
135	Microbrotes de arúgula	Kilo	1		
136	Microbrotes de betabel	Kilo	1		
137	Microbrotes de brócoli	Kilo	1		
138	Microbrotes de cilantro	Kilo	1		
139	Microbrotes de rábano	Kilo	1		
140	Mora azul primera calidad	Kilo	15		
141	Nabo blanco	Kilo	90		
142	Nabo morado	Kilo	90		
143	Naranja agria	Kilo	90		
144	Naranja sin semilla	Kilo	90		
145	Naranja valencia	Kilo	70		
146	Naranja veracruz	Kilo	210		
147	Nectarina	Kilo	45		
148	Nopal entero sin espinas	Kilo	350		
149	Nopal entero sin espinas miniatura	Kilo	200		
150	Nuez de nogada fresca sin cáscara	Kilo	5		
151	Orégano fresco	Kilo	2		

152	Papa blanca	Kilo	1500		
153	Papa cambray blanca	Kilo	500		
154	Papa cambray roja	Kilo	250		
155	Papalo quelite	Kilo	70		
156	Papaya primera calidad	Kilo	600		
157	Pepino	Kilo	600		
158	Pepino persa	Kilo	200		
159	Pera ángel	Kilo	90		
160	Pera ángel roja	Kilo	90		
161	Pera asiática	Kilo	45		
162	Pera bosco	Kilo	90		
163	Perejil chino fresco	Kilo	10		
164	Perejil liso fresco	Kilo	45		
165	Pérsimo	Kilo	11		
166	Pimiento morrón amarillo	Kilo	890		
167	Pimiento morrón anaranjado	Kilo	890		
168	Pimiento morrón rojo	Kilo	890		
169	Pimiento morrón verde	Kilo	890		
170	Pineberry (fresa blanca)	Kilo	4		
171	Piña miel primera calidad	Kilo	457		
172	Pitahaya	Kilo	47		
173	Pitaya	Kilo	30		
174	Platano dominico	Kilo	45		
175	Plátano macho maduro	Kilo	370		
176	Plátano macho verde	Kilo	350		
177	Plátano portalmón	Kilo	750		
178	Poró	Kilo	40		
179	Pulpa de fresa	Kilo	150		
180	Pulpa de frutos rojos	Kilo	150		
181	Pulpa de guanabana	Kilo	150		
182	Pulpa de mamey	Kilo	125		
183	Pulpa de mango	Kilo	125		
184	Pulpa de maracuyá	Kilo	125		
185	Quelite	Kilo	90		
186	Rábano blanco	Kilo	45		
187	Rábano con tallo	Kilo	40		
188	Rábano sin tallo	Kilo	40		
189	Rambután	Kilo	6		
190	Romeritos frescos	Kilo	20		
191	Romero fresco	Kilo	4		
192	Salicornia	Kilo	20		

193	Salvia fresca	Kilo	4		
194	Sandía	Kilo	1000		
195	Sandía sin semilla	Kilo	550		
196	Tomate bola	Kilo	450		
197	Tomate cherry	Kilo	270		
198	Tomate cherry amarillo	Kilo	270		
199	Tomate heirloom	Kilo	5		
200	Tomate pera	Kilo	10		
201	Tomate pera amarillo	Kilo	10		
202	Tomate pera morado	Kilo	10		
203	Tomate saladet	Kilo	1250		
204	Tomate uva	Kilo	45		
205	Tomate uva amarillo	Kilo	45		
206	Tomate uva morado	Kilo	45		
207	Tomate verde sin cáscara	Kilo	600		
208	Tomillo fresco	Kilo	2		
209	Toronja rosada	Kilo	50		
210	Uva roja sin semilla primera calidad	Kilo	50		
211	Uva verde sin semilla primera calidad	Kilo	50		
212	Verdolaga primera calidad	Kilo	300		
213	Xoconostle	Kilo	50		
214	Yuca	Kilo	200		
215	Zanahoria	Kilo	700		
216	Zanahoria miniatura	Kilo	100		
217	Zarzamora primera calidad	Kilo	180		
				TOTAL	

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) HASTA DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 2 "SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES  
INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	Aguayón de cerdo sin hueso entero	Kilo	90		
2	Aguayón de res sin hueso entero (top sirloin)	Kilo	900		
3	Arrachera marinada	Kilo	405		
4	Bistec de aguayón de res sin hueso (top sirloin)	Kilo	900		
5	Bistec de diezmillo	Kilo	90		
6	Bistec de pierna borrego	Kilo	90		
7	Bistec de pulpa boia de res	Kilo	2025		
8	Buche de cerdo	Kilo	90		
9	Callo de estómago de res porcionado (para menudo)	Kilo	90		
10	Caña de filete de res	Kilo	607		
11	Caña de lomo de cerdo	Kilo	3600		
12	Carne molida de borrego 90/10	Kilo	90		
13	Carne molida de cerdo 90/10	Kilo	900		
14	Carne molida de pollo	Kilo	450		
15	Carne molida de pollo preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	441		
16	Carne molida de res 100	Kilo	1800		
17	Carne molida de res 80/20	Kilo	90		
18	Carne molida de res 80/20 preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	1080		
19	Carne molida de res 90/10	Kilo	450		
20	Carne molida de ternera 90/10	Kilo	90		
21	Cecina enchilada de cerdo	Kilo	450		
22	Cecina natural de res	Kilo	450		
23	Chambarete delantero de res entero con hueso	Kilo	450		
24	Chambarete delantero de res entero sin hueso (platanillo)	Kilo	450		
25	Chambarete delantero de res rebanado con hueso	Kilo	90		
26	Chambarete delantero de res rebanado sin hueso (platanillo)	Kilo	90		
27	Chicharrón cargado de cerdo	Kilo	67		
28	Chicharrón crujiente de cerdo (galleta)	Kilo	135		
29	Chicharrón prensado de cerdo	Kilo	90		

30	Chistorra española paquete con 300g (espaldilla de cerdo, cabeza de lomo y tocineta)	Paquete	90		
31	Chorizo de soya	Kilo	207		
32	Chorizo ranchero de puerco comercial	Kilo	468		
33	Chorizo rojo toluca	Kilo	504		
34	Chorizo tipo español paquete con 550g	Paquete	90		
35	Chorizo verde de toluca	Kilo	180		
36	Chuleta de borrego corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90		
37	Chuleta de cerdo ahumada porcionada (1cm de grosor)	Kilo	2250		
38	Chuleta de cerdo natural con hueso porcionada	Kilo	900		
39	Chuleta de cerdo natural corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90		
40	Costilla de cerdo cargada sin hueso porcionada (del pecho)	Kilo	450		
41	Costilla de cerdo carrillera entera (back ribs)	Kilo	3600		
42	Costilla de cerdo carrillera porcionada (back ribs)	Kilo	90		
43	Costilla de res carrillera porcionada	Kilo	450		
44	Cowboy steak (2cm grosor)	Kilo	180		
45	Cuero de cerdo para carnitas	Kilo	45		
46	Cuete de res entero	Kilo	450		
47	Espaldilla de cerdo sin hueso entera	Kilo	1800		
48	Espaldilla/pierna delantera de borrego con hueso entera	Kilo	90		
49	Espinazo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90		
50	Espinazo de cerdo con hueso porcionado	Kilo	450		
51	Falda de res entera	Kilo	1800		
52	Filete cabrería porcionado (3cm de grosor)	Kilo	90		
53	Hamburguesas de pollo empanizada porcionada (peso aproximado 80g a 100g)	Kilo	180		
54	Hueso blanco de pollo	Kilo	90		
55	Hueso blanco de res	Kilo	90		
56	Hueso de res con tuetano	Kilo	90		
57	Jamón de pechuga de pavo ahumado entero	Kilo	540		
58	Jamón de pechuga de pavo ahumado rebanado	Kilo	360		
59	Jamón roast beef rebanado	Kilo	90		
60	Jamón selva negra rebanado	Kilo	90		
61	Jamón serrano en rebanadas finas (no pedacería, no corte grueso)	Kilo	90		
62	Jamón york de pierna de cerdo entero	Kilo	180		
63	Jamón york de pierna de cerdo rebanado	Kilo	90		
64	Lechón entero sin vísceras (peso máximo 8kg)	Kilo	90		
65	Lengua de res natural sin gañote	Kilo	468		
66	Lomo de res sin hueso entero (roast beef)	Kilo	360		
67	Magret de pato (200g c/u)	Kilo	135		



68	Manteca de cerdo	Kilo	360		
69	Menudo de res limpio porcionado	Kilo	90		
70	Milanesa de pollo empanizada	Kilo	900		
71	Milanesa de pollo natural	Kilo	900		
72	Milanesa de pulpa bola de res empanizada	Kilo	1800		
73	Molleja de pollo limpia	Kilo	90		
74	Muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	90		
75	New york steak (3cm t/u)	Kilo	180		
76	Osso bucco de borrego corte francés (peso aproximado 180g a 230g)	Kilo	90		
77	Osso bucco de cerdo corte francés (peso aproximado 500g a 600g)	Kilo	135		
78	Pastrami de res rebanado	Kilo	45		
79	Pavo entero sin vísceras (peso aproximado 7 - 10 kg)	Kilo	45		
80	Pecho de res sin hueso entero (brisket)	Kilo	450		
81	Pechuga de pollo sin hueso sin piel	Kilo	6300		
82	Pepperoni rebanado	Kilo	45		
83	Pescuezo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90		
84	Pescuezo de res con hueso porcionado	Kilo	90		
85	Pescuezo de res sin hueso porcionado	Kilo	450		
86	Picanha de res entera	Kilo	90		
87	Pierna de cerdo sin hueso entera	Kilo	2250		
88	Pierna de pollo con hueso con piel (peso aproximado 110g a 130g)	Kilo	1800		
89	Pierna trasera de borrego con hueso entera	Kilo	90		
90	Pierna trasera de borrego sin hueso entera	Kilo	90		
91	Pierna y muslo de pato con hueso con piel	Kilo	90		
92	Pierna y muslo de pollo con hueso con piel	Kilo	3600		
93	Pierna y muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	1800		
94	Pierna y muslo de pollo sin hueso sin piel	Kilo	1800		
95	Pork belly entero	Kilo	90		
96	Pork shoulder sin hueso entero (para rostizar)	Kilo	90		
97	Prosciutto rebanado	Kilo	45		
98	Pulpa bola de res entera	Kilo	900		
99	Pulpa bola de res porcionada	Kilo	2700		
100	Puntas de filete de res (gemelas)	Kilo	90		
101	Rib eye steak (3cm de grosor)	Kilo	270		
102	Salami rebanado	Kilo	45		
103	Salchicha de cerdo primera calidad	Kilo	450		
104	Salchicha de pavo ahumada	Kilo	90		
105	Short rib de res porcionado (2cm de grosor)	Kilo	90		
106	Solomillo de cerdo entero	Kilo	450		
107	Suadero de res entero	Kilo	90		



108	Tampiqueña de filete de res	Kilo	450		
109	T-Bone steak (3cm grosor)	Kilo	90		
110	Tocineta de cerdo ahumada entera	Kilo	90		
111	Tocino de cerdo ahumado rebanado	Kilo	900		
112	Tocino de cerdo ahumado rebanado delgado comercial	Kilo	900		
113	Tocino de pavo ahumado rebanado	Kilo	90		
114	Tripa de cerdo limpia	Kilo	90		
				TOTAL	

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 3 "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	Abulón original en lata (Lata de .425 kg)	Lata	30		
2	Abulón vivo	Pieza	30		
3	Almeja baby congelada	Kilo	30		
4	Almeja chocolate congelada	Kilo	40		
5	Almeja chocolate viva	Kilo	40		
6	Almeja generosa congelada	Pieza	30		
7	Almeja pismo congelada	Kilo	22		
8	Almeja pismo viva	Kilo	22		
9	Aros de calamar españoles (bolsa con 1 kg)	Kilo	25		
10	Bogavante congelado	Kilo	9		
11	Cabezas de pescado	Kilo	45		
12	Calamar chipirón	Kilo	13		
13	Callo de almeja catarina	Kilo	13		
14	Callo de hacha (media luna) nacional (paq 1 kg)	Pieza	15		
15	Callo garra de león (peso aproximado por pieza 50 g. a 60 g.)	Kilo	10		
16	Camarón 16/20 congelado sin cabeza	Kilo	8		

17	Camarón 16/20 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	15		
18	Camarón 21/25 congelado sin cabeza	Kilo	25		
19	Camarón 21/25 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	30		
20	Camarón 41/50 congelado sin cabeza	Kilo	13		
21	Camarón 41/50 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	20		
22	Camarón pacotilla 51/60 precocido sin cabeza y sin piel	Kilo	35		
23	Camarón U10 congelado sin cabeza	Kilo	4		
24	Camarón U10 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	24		
25	Camarón U15 congelado sin cabeza	Kilo	4		
26	Camarón U15 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	32		
27	Camarón U8 congelado sin cabeza	Kilo	2		
28	Camarón U8 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	22		
29	Caracol de mar en lata de 1 kg.	Lata	9		
30	Carne de almeja natural (NO BERBERECHO)	Kilo	15		
31	Carne de cangrejo natural	Kilo	15		
32	Carne de jalba natural	Kilo	10		
33	Carne de mejillón natural	Kilo	10		
34	Cola de langosta congelada	Kilo	2		
35	Filete de angelito (6 oz. c/u)	Kilo	100		
36	Filete de angelito molido	Kilo	45		
37	Filete de atún aleta amarilla (6 oz. c/u)	Kilo	36		

38	Filete de atún aleta azul (6 oz. c/u)	Kilo	36		
39	Filete de atún saku (6 oz. c/u)	Kilo	150		
40	Filete de bacalao (6 oz. c/u)	Kilo	65		
41	Filete de bacalao negro (6 oz. c/u)	Kilo	9		
42	Filete de bonito (6 oz. c/u)	Kilo	9		
43	Filete de cabrilla (6 oz. c/u)	Kilo	15		
44	Filete de cazón entero	Kilo	9		
45	Filete de curvina (6 oz. c/u)	Kilo	15		
46	Filete de dorado (6 oz. c/u)	Kilo	15		
47	Filete de escolar (6 oz. c/u)	Kilo	15		
48	Filete de esmedregal (6 oz. c/u)	Kilo	50		
49	Filete de huachinango (6 oz. c/u)	Kilo	70		
50	Filete de jurel (6 oz. c/u)	Kilo	9		
51	Filete de jurel molido	Kilo	9		
52	Filete de lenguado (6 oz. c/u)	Kilo	9		
53	Filete de mahi mahi (6 oz. c/u)	Kilo	9		
54	Filete de marlin (6 oz. c/u)	Kilo	36		
55	Filete de mero (6 oz. c/u)	Kilo	9		
56	Filete de opa (7 oz. c/u)	Kilo	27		
57	Filete de pargo (6 oz. c/u)	Kilo	27		
58	Filete de pez espada (6 oz. c/u)	Kilo	45		
59	Filete de robalo (6 oz. c/u)	Kilo	45		
60	Filete de salmón (6 oz. c/u)	Kilo	200		
61	Filete de tilapia (5-7 oz. c/u)	Kilo	1100		
62	Imitación carne de cangrejo (surimi)	Kilo	34		
63	Langosta nacional congelada	Kilo	11		
64	Langosta nacional viva	Kilo	11		
65	Posta de lomo de bacalao-noruego en salazón sin piel primera calidad	Kilo	16		
66	Marlin ahumado	Kilo	11		

67	Mejillón chileno congelado	Kilo	160		
68	Mejillón nacional congelado	Kilo	135		
69	Mejillón nacional vivo	Kilo	54		
70	Mojarra entera sin vísceras	Kilo	18		
71	Ostión vivo	Pieza	55		
72	Pulpo baby 20/30	Kilo	27		
73	Pulpo sin cabeza (peso aproximado 2 Kilo c/u)	Kilo	450		
74	Sardina entera sin vísceras congelada	Kilo	33		
75	Sardina entera sin vísceras fresca	Kilo	10		
76	Tinta de calamar	Litro	2		
77	Trucha arcoíris entera	Kilo	25		
78	Trucha salmonada entera	Kilo	19		
				<b>Total</b>	

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 4 "SUMINISTRO LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Descripción específica	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	Crema ácida de vaca	Presentación con 3.7 kilos, crema pasteurizada de vaca y acidificada, con un contenido de grasa de 25%, de consistencia espesa y firme, apariencia lisa y brillante. Lyncott o similar.	Pieza	270		
2	Crema para batir sin azúcar calidad premium	Galón con 3.785 Obtenida de la leche homogenizada, de consistencia espesa con un contenido de grasa entre 35 y 40% Lyncott o similar.	Pieza	270		
3	Jocoque seco	Presentación de 1 kilo Elaborado a partir de leche pasteurizada a la cual se le inocula con una mezcla de cultivos lácticos, los cuales al producir ácido láctico provocarán el cuajado de la leche, aplicándose un desuerado mediante filtración para aumentar su consistencia.	Kilo	23		
4	Mantequilla sin sal calidad premium	Presentación de 1 kilo Lyncott o similar	Pieza	675		
5	Natá de leche	Por kilo	Kilo	23		
6	Quesillo (queso Oaxaca)	Presentación de 4 kilos. Queso fresco de hebra obtenido del cuajado de leche entera de vaca, no grasoso; Proteína 22%, grasa 20% y humedad 50%. No procesado y no tipo Oaxaca.  San José o similar	Pieza	270		
7	Queso azul danés	Paquete con 100 gramos Posee una costra gruesa y rugosa de color gris rojizo con algunas manchas polvorizadas. La pasta es de color blanco o amarillo claro, con abundantes vetas de color azul verdoso. Su textura es bastante cremosa.	Pieza	10		

		Rosenborg o similar.				
8	Queso brie	Presentación de 125 gramos Queso de origen danés, elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa. Rosenborg o similar.	Pieza	10		
9	Queso camembert	Presentación de 125 gramos Elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa.	Pieza	10		
10	Queso cheddar amarillo suave	Presentación de 1 kilo, Su textura es dura con pocas grietas esporádicas. Es de color naranja; Suave (3-6 meses de añejamiento) Kirkland o similar.	Pieza	45		
11	Queso colby jack	Presentación de 1 kilo Mezcla característica de queso monterrey jack y queso colby, de origen americano. Kirkland o similar.	Pieza	10		
12	Queso cotija entero	Por kilo Originario de Michoacán, México. Es un queso similar en textura al feta griego, aunque se elabora con leche de vaca en lugar de leche de cabra.	Kilo	26		
13	Queso cottage calidad premium	Cubeta con 5 kilos Lyncott o similar.	Pieza	270		
14	Queso crema	Barra de 1.9 kilos Elaborado con leche entera y crema (33%) pasteurizadas, cultivos lácticos para queso, sal, estabilizantes (goma xanthana y/o goma garrofin y/o goma guar). Philadelphia o similar.	Pieza	50		
15	Queso de cabra sabor natural	Presentación de 200 gramos Elaborado con leche de cabra pasteurizada, es de textura suave y cremosa. Lyncott o similar.	Pieza	150		
16	Queso edam	Presentación de 800 gramos Queso holandés semicurado, elaborado con leche de vaca semidescremada, recubierto con cera roja; con envoltura de celofán rojo.	Pieza	9		

7

17	Queso emmental	<p>Por kilo</p> <p>Queso de origen suizo de pasta semi-dura, cocido y prensado, corteza natural lisa encerada, posee una típica corteza lisa, de color amarillo claro. La pasta, flexible, color amarillo oscuro y tiene agujeros del tamaño de una cereza, una nuez o incluso una pelota de golf.</p> <p>Elite o similar.</p>	kilo	9		
18	Queso feta entero	<p>Presentación de 200 gramos</p> <p>Queso fresco de pasta blanda sin corteza, obtenido de la leche de cabra de aspereza media; su contenido de grasa oscila entre 40% y 50%.</p> <p>Lanzarote o similar.</p>	Pieza	150		
19	Queso fundido tipo americano empaquetado individual	<p>Caja con 100 piezas de 18 gramos cada una, envuelta individualmente</p> <p>Queso fundido tipo americano con 45.8% de humedad, 25% de grasa butírica y 16.6% de proteína.</p> <p>Singles de Kraft o similar.</p>	Pieza	23		
20	Queso gouda	<p>Por kilo,</p> <p>Queso de origen holandés elaborado con leche pasteurizada de vaca, aunque algunas variedades artesanales utilizan leche de oveja o de cabra para producir quesos que van a ser envejecido durante un largo tiempo.</p> <p>Noche Buena o similar.</p>	Kilo	9		
21	Queso manchego	<p>Presentación de 4 kilos</p> <p>Elaborado con leche de vaca, de origen Americano, D22se elabora con leche de vaca, es de pasta semidura prensado. Como la mayor parte del Cheddar americano, se tiñe de color amarillo-naranja oscuro.</p> <p>Noche Buena o similar</p>	Pieza	200		
22	Queso mascarpone	<p>Presentación de 2.26 kilos, Queso de origen del norte de Italia (Lombardía).</p> <p>El Mascarpone es un queso fresco obtenido por la elaboración de crema de leche, nata y ácido cítrico o ácido acético.</p> <p>Bel Gioioso o similar.</p>	Pieza	21		

23	Queso mozzarella americano entero	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o buffala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	45		
24	Queso mozzarella americano rallado	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o buffala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	21		
25	Queso mozzarella fresco	Presentación de 453 gramos Se produce en forma de pequeñas bolsas casi ovaladas y se envasa en cuencos o en bolsas al alto vacío, con suero en su interior. Es de color muy blanco y está recubierta por una piel fina y brillante. La textura del queso joven es elástica y suave Pasta blanda, fresca, cocido y estirado su materia grasa de 45%. Belgioioso o similar.	Pieza	14		
26	Queso panela	Presentación de 3 kilos De origen mexicano, elaborado con leche de vaca, es un queso fresco suave, blanco y desmenuzable. El porcentaje de materia grasa es de 45% a 50%. Volcanes o similar.	Pieza	150		
27	Queso parmesano reggiano	Por kilo Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar	Kilo	45		
28	Queso parmesano reggiano rallado	Paquete con 2.27 kilogramos Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar	Pieza	23		



29	Queso provolone	<p>Por kilo</p> <p>Queso semiduro de pasta hilada, curado, elaborado exclusivamente con leche cruda de vacas criadas en la zona de Agerola y otros municipios cercanos. Tiene una curación al menos de seis meses durante los cuales desarrolla una corteza fina de color amarillento y tonos ligeramente oscuros, casi lisa, en su interior hay una pasta de color crema y tonos amarillentos, elástica, compacta, uniforme y sin grietas, suave y con agujeros típicos de diámetro variable (hasta 5 mm, pudiendo alcanzar en ocasiones 12 mm), que son más abundantes hacia el centro de la masa.</p>	Kilo	23		
30	Queso real del castillo natural	<p>Por kilo</p> <p>Queso de origen mexicano producido en la zona de ojos negros en Ensenada B.C. Ramonetti o similar</p>	Kilo	9		
31	Queso ricotta	<p>Bote con 3 kilos</p> <p>Es un producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulos. Se produce de una mezcla de suero de leche cabra 60% y oveja 40%. Belgioioso o similar.</p>	Pieza	17		
32	Requesón	<p>Por kilo</p> <p>Producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. de color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa</p>	Kilo	25		
33	Yogur natural sin azúcar	<p>Bote con 1 litro</p> <p>Obtenido de la fermentación de la leche por microorganismos específicos (streptococcus, thermophilus y lactobacillus bulgaricus). Sin ningún tipo de endulzante. Alpura o similar</p>	Pieza	1000		

34	Yogur griego natural sin azúcar	<p>Bote con 1 litro          Producto lácteo hecho con leche de vaca o de cabra y, por lo general, contiene entre un 9 y un 10% de materia grasa láctea; Cuanto más alto es el índice de grasa láctea, el yogur tiende a ser mucho más completo, ya que los bacilos se desarrollan plenamente en este medio. El resultado es un yogur bastante denso de cuerpo y muy cremoso. El yogur griego tiene aproximadamente entre un 8% y 16% de proteínas.</p>	Pieza	135		
						Total:

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN EN PÉSO MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.



**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 5 "SUMINISTRO DE PAN PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE SANTA FE"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	Baguette 60 gramos - 18 centímetros	Pieza	90		
2	Baguette 90 gramos - 23 centímetros	Pieza	90		
3	Baguette francés 30 centímetros	Pieza	90		
4	Baguette francés 30 centímetros integral	Pieza	90		
5	Baguette francés 45 centímetros	Pieza	90		
6	Baguette francés 45 centímetros integral	Pieza	90		
7	Baguette francés 60 centímetros	Pieza	90		
8	Baguette francés 60 centímetros integral	Pieza	90		
9	Bigotes 60 gramos	Pieza	90		
10	Bisquet 60 gramos	Pieza	90		
11	Bolillo 60 gramos	Pieza	54000		
12	Bolillo 90 gramos	Pieza	90		
13	Bollo 40 gramos	Pieza	90		
14	Bollo 60 gramos	Pieza	54000		
15	Bollo con ajonjolí 40 gramos	Pieza	90		
16	Bollo con ajonjolí 60 gramos	Pieza	54000		
17	Bollo de mantequilla con ajonjolí 40 gramos	Pieza	90		
18	Bollo de mantequilla con ajonjolí 60 gramós	Pieza	9000		
19	Bollo para hot dogs 60 gramos	Pieza	900		
20	Bollo relleno de queso 40 gramos	Pieza	90		
21	Bollo relleno de queso 60 gramos	Pieza	90		
22	Chilindrina 60 gramos	Pieza	90		
23	Chocolatín 60 gramos	Pieza	90		
24	Ciabatta 40 gramos	Pieza	10125		
25	Ciabatta 60 gramos	Pieza	90		
26	Ciabatta 90 gramos	Pieza	90		
27	Ciabatta de hierbas finas 40 gramos	Pieza	90		
28	Ciabatta de hierbas finas 60 gramos	Pieza	90		

29	Ciabatta de hierbas finas 90 gramos	Pieza	90		
30	Ciabatta de parmesano 40 gramos	Pieza	90		
31	Ciabatta de parmesano 60 gramos	Pieza	90		
32	Ciabatta de parmesano 90 gramos	Pieza	90		
33	Concha de chocolate 60 gramos	Pieza	90		
34	Concha de vainilla 60 gramos	Pieza	90		
35	Cuerno danés 60 gramos	Pieza	90		
36	Cuerno danés 80 gramos	Pieza	90		
37	Cuerno relleno de chocolate 60 gramos	Pieza	90		
38	Dona cubierta de chocolate 60 gramos	Pieza	90		
39	Dona de azúcar 60 gramos	Pieza	90		
40	Dona glaseada 60 gramos	Pieza	90		
41	Garibaldi 60 gramos	Pieza	90		
42	Hojaldra 60 gramos	Pieza	90		
43	Las novias 60 gramos	Pieza	90		
44	Masa hojaldre fresca	Kilo	90		
45	Moños 60 gramos	Pieza	90		
46	Orejas 60 gramos	Pieza	90		
47	Palito de pan crujiente natural de 15 centímetros	Pieza	90		
48	Palito de pan crujiente salado de 15 centímetros	Pieza	90		
49	Pan campesino 660 gramos (corteza crujiente)	Pieza	90		
50	Pan de barra 640 gramos a las finas hierbas entero	Pieza	90		
51	Pan de barra 640 gramos a las finas hierbas rebanado	Pieza	90		
52	Pan de barra 640 gramos de 12 granos entero	Pieza	90		
53	Pan de barra 640 gramos de 12 granos rebanado	Pieza	90		
54	Pan de barra 640 gramos de centeno entero	Pieza	90		
55	Pan de barra 640 gramos de centeno rebanado	Pieza	90		
56	Pan de barra 640 gramos integral entero	Pieza	90		
57	Pan de barra 640 gramos integral rebanado	Pieza	90		
58	Pan de barra 640 gramos marmoleado entero	Pieza	90		
59	Pan de barra 640 gramos marmoleado rebanado	Pieza	90		

60	Pan de barra 640 gramos natural entero	Pieza	90		
61	Pan de barra 640 gramos natural rebanado	Pieza	90		
62	Pan de muerto 200 grs	Pieza	180		
63	Pan de muerto 60 gramos empaquetado	Pieza	315		
64	Pan de muerto 800 gramos	Pieza	13		
65	Pan molido	Kilo	13		
66	Pan para hamburguesa con ajonjolí 60 grs	Pieza	900		
67	Pan para hamburguesa con ajonjolí 80 grs	Pieza	1800		
68	Pan para pambazo 60 gramos	Pieza	900		
69	Pan para pambazo 90 gramos	Pieza	90		
70	Polvorones 50 gramos	Pieza	90		
71	Puerquitos 50 gramos	Pieza	90		
72	Rehiletes 50 gramos	Pieza	90		
73	Telera 60 gramos	Pieza	1350		
74	Telera 90 gramos	Pieza	90		
75	Volován (Val Au Vant) 20 gramos	Pieza	90		
				<b>Total</b>	

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS. Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 6 "SUMINISTRO DE TORTILLA Y PRODUCTOS DE MAÍZ PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDÓRES  
INSTITUCIONALES DEL CIDE SANT FE"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	Huarache de maíz amarillo 15x12 centímetros	Kilo	288		
2	Masa fresca de maíz amarillo	Kilo	36		
3	Sopes de maíz 12 piezas	Paquete	405		
4	Tortilla de harina 10 centímetros diámetro	Kilo	180		
5	Tortilla de harina 14 centímetros diámetro	Kilo	225		
6	Tortilla de harina 30 centímetros diámetro	Kilo	360		
7	Tortilla de maíz amarillo 13 cm (medida estándar)	Kilo	3024		
8	Tortilla de maíz amarillo empaquetada caliente en bolsa de plástico individual (3 piezas por paquete)	Kilo	1600		
9	Tostada de maíz 100 piezas	Paquete	135		
<b>Total</b>					

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCÉDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 7 "SUMINISTRO DE FRUTAS Y VEGETALES PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO,  
AGUASCALIENTES"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de Medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	ACELGAS EN MAZO	kg	10		
2	AGUACATE CRIOLLO	kg	20		
3	AGUACATE HASS	kg	40		
4	AJO BLANCO FRESCO	kg	10		
5	ALBAHACA OREJONA FRESCA	kg	10		
6	APIO	kg	50		
7	ARÚGULA BABY EMPAQUETADA	kg	5		
8	BERENJENA	kg	60		
9	BETABEL	kg	70		
10	BLUEBERRY	kg	10		
11	BROCOLI	kg	465		
12	CALABAZA BLANCA	kg	465		
13	CAMOTE AMARILLO	kg	85		
14	CARAMBOLO	kg	20		
15	CEBOLLA AMARILLA	kg	20		
16	CEBOLLA BLANCA	kg	400		
17	CEBOLLA CAMBRAY	kg	10		
18	CEBOLLA MORADA	kg	100		
19	CEBOLLÍN	kg	5		
20	CHABACANO	kg	20		
21	CHAMPIÑÓN BLANCO	kg	200		
22	CHAMPIÑÓN PORTOBELLO	kg	90		
23	CHAYOTE	kg	40		
24	CHÍCHARO LIMPIO	kg	25		
25	CHILE CALIFORNIA	kg	30		
27	CHILE GÜERO	kg	30		
28	CHILE HABANERO	kg	18		
29	CHILE JALAPEÑO	kg	25		

30	CHILE MANZANO	kg	3		
31	CHILE POBLANO	kg	200		
32	CHILE SERRANO	kg	25		
33	CILANTRO	kg	18		
34	CIRUELA ROJA	kg	195		
35	COL BLANCA	kg	50		
36	COL DE BRUSELAS	kg	5		
37	COL MORADA	kg	60		
38	COLIFLOR	kg	200		
39	DURAZNO	kg	60		
40	ECHALOT	kg	3		
41	EJOTE	kg	250		
42	ELOTE AMARILLO EN MAZORCA FRESCO	kg	35		
43	ELOTE BLANCO EN MAZORCA FRESCO	kg	65		
44	ENELDO	kg	0.45		
45	EPAZOTE	kg	5		
46	ESPÁRRAGO TRIGUERO	kg	160		
47	ESPINACA BABY EMPAQUETADA	kg	20		
48	ESPINACA EN MAZO	kg	60		
49	ESTRAGÓN FRESCO	kg	2		
50	FLOR DE CALABAZA	kg	25		
51	FLOR DE LAVANDA	kg	0.4		
52	FRAMBUESA	kg	35		
53	FRESA	kg	150		
54	GERMEN DE ALFALFA	kg	6		
55	GERMEN DE SOYA	kg	65		
56	GRANADA	kg	10		
57	GUANÁBANA	kg	50		
58	GUAYABA	kg	200		
59	HABA VERDE	kg	2		
60	HIERBABUENA	kg	6		
61	HIGO	kg	10		
62	HINOJO	kg	1		
63	HOJA DE AGUACATE	kg	0.25		
64	HOJA DE PLÁTANO	kg	15		
65	HOJA SANTA	kg	3		
66	HUITLACOCHÉ FRESCO	kg	5		
67	JENGIBRE	kg	3		

A

68	JICAMA	kg	40		
69	JITOMATE BOLA	kg	50		
70	JITOMATE CHERRY	kg	25		
71	JITOMATE SALADET	kg	600		
72	KIWI	kg	20		
73	LECHUGA OREJONA	kg	240		
74	LECHUGA ROMANA	kg	30		
75	LECHUGA SANGRÍA	kg	80		
76	LIMÓN VERDE CON SEMILLA	kg	20		
77	LIMÓN AMARILLO	kg	30		
78	LIMÓN VERDE SIN SEMILLA	kg	295		
79	MAMEY	kg	18		
80	MANGO ATAULFO	kg	70		
81	MANGO HADEN	kg	100		
82	MANZANA GALA	kg	140		
83	MANZANA GOLDEN	kg	50		
84	MANZANA ROJA	kg	175		
85	MANZANA GRANNY SMITH	kg	55		
86	MARACUYÁ	kg	25		
87	MEJORANA	kg	0.8		
88	MELÓN CHINO	kg	55		
89	MELÓN VERDE	kg	55		
90	MENTA	kg	1		
91	NAPA	kg	6		
92	NARANJA AGRIA	kg	6		
93	NARANJA VALENCIA	kg	190		
94	NOPAL	kg	120		
95	ORÉGANO	kg	0.8		
96	PAPA BLANCA	kg	190		
97	PAPA CAMBRAY BLANCA	kg	55		
98	PAPA CAMBRAY ROJA	kg	30		
99	PAPAYA MARADOL	kg	6		
100	PEPINO	kg	120		
101	PERA ÁNGEL	kg	90		
102	PERA MANTEQUILLA	kg	55		
103	PERA ROJA	kg	30		
104	PEREJIL CHINO	kg	2		
105	PEREJIL LISO	kg	10		

106	PIMIENTO AMARILLO	kg	70		
107	PIMIENTO ROJO	kg	70		
108	PIMIENTO VERDE	kg	140		
109	PIÑA ESMERALDA	kg	50		
110	PIÑA MIEL	kg	95		
111	PLÁTANO MACHO	kg	25		
112	PLÁTANO PORTALIMÓN	kg	50		
113	PORO	kg	15		
114	RABANO	kg	10		
115	ROMERO	kg	3		
116	SANDÍA	kg	200		
117	SANDÍA SIN SEMILLA	kg	50		
118	TAMARINDO	kg	5		
119	TOMATE VERDE	kg	150		
120	TOMILLO	kg	2		
121	TORONJA ROSA	kg	50		
122	UVA ROJA SIN SEMILLA	kg	25		
123	UVA VERDE SIN SEMILLA	kg	25		
124	VERDOLAGA	kg	6		
125	ZANAHORIA	kg	250		
126	ZARZAMORA	kg	35		
				TOTAL	

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 8 "SUMINISTRO DE AVES PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR DEL CIDE REGIÓN CENTRO,  
AGUASCALIENTES"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO REBANADO	Kilo	5		
2	MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NATURAL	Kilo	150		
3	MUSLO DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL	Kilo	10		
4	PAVO ENTERO NATURAL SIN CABEZA SIN VÍSCERAS	Kilo	20		
5	PIERNA DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL DE 130 GRAMOS PIEZA	Kilo	50		
6	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON HUESO CON PIEL	Kilo	1		
7	PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	Kilo	1		
8	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilo	5		
9	PULPA PECHUGA DE POLLO	Kilo	1000		
10	ALA DE POLLO CON HUESO SIN PIEL	Kilo	5		
11	HUACAL DE POLLO	Kilo	1		
12	SALCHICHA DE PAVO	Kilo	5		
			<b>TOTAL</b>		

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 9 "SUMINISTRO DE CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO,  
AGUASCALIENTES"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	ARRACHERA MARINADA	Kilo	30		
2	BISTEC DE PIERNA DE PUERCO	Kilo	20		
4	BISTEC PULPA BOLA DE RES	Kilo	800		
5	BOLA DE RES ENTERA	Kilo	1		
6	CAÑA DE FILETE DE RES LIMPIA	Kilo	70		
7	CAÑA DE LOMO DE PUERCO LIMPIA	Kilo	300		
8	CARNE DE CERDO MOLIDA 90/10	Kilo	5		
9	CARNE DE RES MOLIDA 90/10	Kilo	200		
10	CHAMBARETE DE TRASERO DE RES PORCIONADO	Kilo	50		
11	CHICHARRÓN DE PUERCO CON CARNE	Kilo	20		
12	CHICHARRÓN DE PUERCO DE HOJA	Kilo	5		
13	CHICHARRÓN DE PUERCO PENSADO	Kilo	5		
14	CHISTORRA	Kilo	4		
15	CHORIZO DE CERDO	Kilo	30		
16	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	Kilo	10		
17	CHULETA DE PUERCO NATURAL PORCIONADA 220 GRAMOS POR PIEZA	Kilo	40		

18	COLA DE RES PRIMERA CALIDAD	Kilo	1		
19	COSTILLA CARGADA DE RES	Kilo	10		
20	COSTILLA CARRILLERA DE PUERCO	Kilo	150		
21	COSTILLA CARRILLERA DE RES	Kilo	50		
22	COSTILLA CORTA DE PUERCO PORCIONADA	Kilo	10		
23	CUERO DE PUERCO LIMPIO	Kilo	10		
24	ESPINAZO DE CERDO PORCIONADO A 1 HUESO	Kilo	25		
25	ESTOMAGO DE RES LIMPIO PARA MENUDO	Kilo	5		
26	FALDA DE RES NATURAL ENTERA	Kilo	70		
27	JAMÓN DE PUERCO AHUMADO REBANADO	Kilo	1		
28	JAMÓN DE PUERCO TIPO YORK REBANADO	Kilo	3		
29	LENGUA DE RES	Kilo	10		
30	LOMO DE RES SIN HUESO (ROAST BEEF)	Kilo	10		
31	NEW YORK STEAK PORCIONADO	Kilo	10		
32	PATA DE CERDO LIMPIA	Kilo	5		
33	PATA DE RES LIMPIA	Kilo	5		
34	PECHO DE RES SIN HUESO	Kilo	1		
35	PEPPERONI REBANADO	Kilo	1		
36	PESCUEZO DE RES SIN HUESO	Kilo	5		
37	PIERNA DE BORREGO CON HUESO	Kilo	10		
38	PIERNA DE CERDO SIN HUESO LIMPIA	Kilo	350		
39	RECORTE DE TOCINO	Kilo	2		

40	RIB EYE STEAK PORCIONADO	Kilo	20		
41	SALAMI REBANADO	Kilo	1		
42	SALCHICHA DE RES JUMBO DE 123 GRAMOS PIEZA	Kilo	7		
43	SALCHICHA DE RES TIPO POLACA	Kilo	2		
44	T-BONE PORCIONADO	Kilo	15		
45	TOCINO DE CERDO AHUMADO REBANADO	Kilo	50		
46	TOP SIRLOIN PORCIONADO	Kilo	10		
47	TRIPAS DE RES DE LECHE PRIMERA CALIDAD	Kilo	1		
				TOTAL	

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS EN CADA PARTIDA EN LA QUE PARTICIPE.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 10 "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	CABEZAS Y CARCASA DE PESCADO	Kilo	1		
2	CAMARÓN 21/25 SIN CABEZA	Kilo	20		
3	FILETE DE CURVINA	Kilo	50		
4	FILETE DE PANGA 5-7 ONZAS	Kilo	800		
5	FILETE DE TILAPIA 5-7 ONZAS	Kilo	50		
6	FILETE ESCOLAR	Kilo	10		
7	FILETE JUREL	Kilo	20		
8	LOMO DE ATÚN SAKU PORCIONADO	Kilo	100		
9	LOMO DE SALMON ENTERO SIN ESCAMAS CONGELADO AL ALTO VACIO	Kilo	25		
10	MOJARRA ENTERA DESVICERADA SIN ESCAMAS	Kilo	10		
11	PULPO SIN CABEZA MEDIANO	Kilo	30		
12	SURIMI	Kilo	5		
TOTAL					

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS EN CADA PARTIDA EN LA QUE PARTICIPE. EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**PARTIDA 11 "SUMINISTRO DE LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO,  
AGUASCALIENTES"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de Medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe (A*B)
1	CREMA ÁCIDA	Kg	20		
2	CREMA ENTERA	Kg	100		
3	CREMA PARA BATIR SIN AZÚCAR	Lt	100		
4	HELADO DE VAINILLA	Kg	5		
5	JOCOQUE ARABE	Kg	5		
6	MANTEQUILLA SIN SAL	Kg	200		
7	MARGARINA SIN SAL	Kg	10		
8	QUESO AZUL	Kg	0.1		
9	QUESO CHEDDAR EN BARRA	Kg	10		
10	QUESO CHIHUAHUA EN BARRA	Kg	15		
11	QUESO COTIJA	Kg	5		
12	QUESO COTTAGE	Kg	6		
13	QUESO CREMA	Kg	70		
14	QUESO DE CABRA	Kg	2		
15	QUESO FETTA	Kg	3		
16	QUESO FRESCO	Kg	25		
17	QUESO MANCHEGO EN BARRA	Kg	10		
18	QUESO MASCARPONE	Kg	5		
19	QUESO OAXACA	Kg	50		
20	QUESO PANELA	Kg	150		
21	QUESO PARMESANO EN BARRA	Kg	5		
22	QUESO RICCOTTA	Kg	10		
23	QUESO TIPO ASADERO EN BARRA	Kg	15		
24	QUESO TIPO MOZZARELLA EN BARRA	Kg	80		
25	REQUESÓN	Kg	2		
26	YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR	Kg	10		
27	YOGUR NATURAL CON AZÚCAR	Kg	20		

28	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	Kg	30		
			TOTAL		

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE.

- LOS PRECIOS SERÁN EN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

7

**ANEXO 3 "FORMATO DE ACREDITACIÓN"**

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

(Nombre representante legal), manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD:**

Que mí representada cuenta con facultades suficientes para comprometerse de conformidad con lo establecido en el artículo 48 fracción V del Reglamento de la ley de Adquisiciones Arrendamiento y Servicios del Sector Público.

Así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición para la presente Invitación a Cuando Menos Tres Personas, a nombre y representación de:

**NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL \*\*\* AGREGAR CURP EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA\*\*\***

<b>REGISTRÓ</b>	<b>FEDERAL</b>	<b>DE</b>	
<b>CONTRIBUYENTES:</b>			
		<b>DOMICILIO FISCAL</b>	
<b>CALLE Y NÚMERO:</b>			<b>COLONIA:</b>
<b>MUNICIPIO</b>	<b>O</b>		<b>C.P.:</b>
<b>DELEGACIÓN:</b>			
<b>ENTIDAD</b>			<b>TELEFONO:</b>
<b>FEDERATIVA:</b>			
<b>CORREO</b>			<b>FAX:</b>
<b>ELECTRONICO:</b>			

**SE AUTORIZA EXPRESAMENTE A EL CIDE PARA QUE TODAS LAS NOTIFICACIONES QUE SE PRACTIQUEN DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE LA INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS PÚBLICA, COMO AQUÉLLAS QUE SEAN NECESARIAS DURANTE EL PERIODO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO SE REALICEN EN EL DOMICILIO Y/O CORREO ELECTRONICO SEÑALADO, BASTANDO EN EL CASO DEL CORREO ELECTRONICO PARA SU VALIDEZ, QUE EL CIDE OBTenga EL ACUSE DE RECIBO.**

<b>NUMERO DE ESCRITURA PUBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA:</b>		<b>NOTARÍA NÚMERO:</b>	
<b>LUGAR DE LA NOTARÍA:</b>		<b>FECHA:</b>	
<b>NOMBRE DEL NOTARIO:</b>			
<b>NUMERO DEL REGISTRO PUBLICO DE LA PROPIEDAD:</b>		<b>FECHA:</b>	
		<b>LUGAR:</b>	
		<b>RELACIÓN DE ACCIONISTAS</b>	
<b>NOMBRE:</b>			
<b>NOMBRE:</b>		<b>*** AGREGAR O QUITAR TANTOS COMO ACCIONISTAS EXISTAN ***</b>	

A

**OBJETO SOCIAL:** \_\_\_\_\_  
**NUMERO DE ULTIMA REFORMA** \_\_\_\_\_ **NOTARÍA** \_\_\_\_\_  
**CONSTITUTIVA:** \_\_\_\_\_ **NÚMERO:** \_\_\_\_\_  
**LUGAR DE LA** \_\_\_\_\_ **FECHA:** \_\_\_\_\_  
**NOTARÍA:** \_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL** \_\_\_\_\_  
**NOTARIO:** \_\_\_\_\_  
**NOMBRE DE APODERADO O** \_\_\_\_\_  
**REPRESENTANTE LEGAL:** \_\_\_\_\_  
**NÚMERO DEL DOCUMENTO** \_\_\_\_\_  
**MEDIANTE EL CUAL** \_\_\_\_\_ **NOTARÍA** \_\_\_\_\_  
**SE ACREDITA SU PERSONALIDAD Y** \_\_\_\_\_ **NÚMERO:** \_\_\_\_\_  
**FACULTADES:** \_\_\_\_\_  
**LUGAR DE LA** \_\_\_\_\_ **FECHA:** \_\_\_\_\_  
**NOTARÍA:** \_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL** \_\_\_\_\_  
**NOTARIO:** \_\_\_\_\_

De igual forma manifiesto a usted que asumo la responsabilidad total para el caso en el que al proporcionar el servicio, infrinja los derechos de terceros, sobre patentes, y marcas, o derechos de Autor y estoy de acuerdo con todo lo indicado en la convocatoria de este procedimiento.

Asimismo, a criterio del **CIDE**, autorizo expresamente que las notificaciones que se practiquen durante los procedimientos de otorgamiento de prórrogas, aplicación de penas convencionales y deducciones al pago, así como rescisión administrativa del contrato, se lleven a cabo en el domicilio fiscal, o domicilio o correo electrónico que para el efecto manifiesto en el presente escrito.

En el entendido de que las notificaciones que se practiquen vía correo electrónico a mi representada, acepto se consideren como legalmente practicadas, cuando el **CIDE** obtenga el aviso de recepción que genera automáticamente el sistema de correo electrónico con el que cuenta ésta última.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE**  
**LEGAL DEL LICITANTE**

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.



**ANEXO 4 "CARTA DEL ARTÍCULO 50 y ARTÍCULO 60 DE LA LAASSP"**

**(Aplica para personas físicas o morales)**

Fecha

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

Yo nombre del representante o apoderado legal como representante o apoderado legal de la persona física o moral (nombre de la persona física o moral) manifiesto bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

Que en la empresa que represento no participan personas físicas o morales inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Función Pública, en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Asimismo, manifiesto por mi conducto, que no participan en el presente procedimiento de contratación, personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas en los términos del párrafo anterior, con el propósito de evadir los efectos de la inhabilitación, tomando en consideración, entre otros, los supuestos siguientes:

- a. Que no participan personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas en términos del segundo párrafo de este escrito;
- b. Que en el capital social de mi representada no participan personas morales en cuyo capital social, a su vez, participen personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas en términos del segundo párrafo de este escrito, y
- c. Personas físicas que participen en el capital social de personas morales que se encuentren inhabilitadas.

Asimismo, que mi representada no se encuentra dentro de los supuestos de los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**ANEXO 5 "DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD"**

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

Yo nombre del representante legal o persona física como representante legal de la empresa nombre de la persona física o moral manifiesto bajo protesta de decir verdad, que por mí mismo o a través de interpósita persona me abstendré de adoptar conductas para que los servidores públicos del **CIDE** induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, resultados de procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

7

## ANEXO 6 "MANIFESTACIÓN DE GRADO DE CONTENIDO NACIONAL"

EJEMPLO DE FORMATO PARA LA MANIFESTACION QUE DEBERAN PRESENTAR LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACION, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA REGLA 8 REGLAS PARA LA DETERMINACION, ACREDITACION Y VERIFICACION DEL CONTENIDO NACIONAL DE LOS BIENES QUE SE OFERTAN Y ENTREGAN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACION, ASI COMO PARA LA APLICACION DEL REQUISITO DE CONTENIDO NACIONAL EN LA CONTRATACION DE OBRAS PUBLICAS, QUE CELEBREN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACION PUBLICA FEDERAL.

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ (1)

\_\_\_\_\_  
(2)  
PRESENTE.

Me refiero al procedimiento de \_\_\_\_\_ (3) No. \_\_\_\_ (4) en el que mi representada, la persona física o moral \_\_\_\_\_ (5) participa a través de la presente propuesta.

Sobre el particular, y en los términos de lo previsto por las "Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes que se ofertan y entregan en los procedimientos de contratación, así como para la aplicación del requisito de contenido nacional en la contratación de obras públicas, que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal", el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en el supuesto de que me sea adjudicado el contrato respectivo, la totalidad de los bienes que oferto en dicha propuesta y suministraré, bajo la partida \_\_\_\_\_ (6), será(n) producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos y contará(n) con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 65% o \_\_\_\_ (7) % como caso de excepción reconocido en la Regla 11 o 12 de las citadas Reglas.

De igual forma manifiesto bajo protesta de decir verdad, que tengo conocimiento de lo previsto en el artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; en este sentido, me comprometo, en caso de ser requerido, a aceptar una verificación del cumplimiento de los requisitos sobre el contenido nacional de los bienes aquí ofertados, a través de la exhibición de la información documental correspondiente y/o a través de una inspección física de la planta industrial en la que se producen los bienes, conservando dicha información por tres años a partir de la entrega de los bienes a la convocante.

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_  
(8)

INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMATO PARA LA MANIFESTACION QUE DEBERAN PRESENTAR  
LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACION, PARA DAR  
CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA REGLA 8 DE ESTE INSTRUMENTO

### NÚMERO Y DESCRIPCION

- 1 Señalar la fecha de suscripción del documento.
- 2 Anotar el nombre de la dependencia o entidad que convoca o invita.
- 3 Precisar el procedimiento de que se trate, licitación pública, invitación a cuando menos tres personas o adjudicación directa.
- 4 Indicar el número respectivo.
- 5 Citar el nombre o razón social o denominación de la empresa licitante.
- 6 Señalar el número de partida que corresponda.
- 7 Establecer el porcentaje correspondiente a las excepciones establecidas en las reglas 11 o 12.
- 8 Anotar el nombre y firma del representante de la empresa licitante.

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente

## ANEXO 6A "VERIFICACIÓN DEL CONTENIDO NACIONAL DE LOS BIENES"

EJEMPLO DE FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES ADJUDICADOS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA REGLA 9 DE LAS "REGLAS PARA LA DETERMINACIÓN, ACREDITACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL CONTENIDO NACIONAL DE LOS BIENES QUE SE OFERTAN Y ENTREGAN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN, ASÍ COMO PARA LA APLICACIÓN DEL REQUISITO DE CONTENIDO NACIONAL EN LA CONTRATACIÓN DE OBRAS PÚBLICAS, QUE CELEBREN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL", PUBLICADAS EN EL D.O.F. EL 14 DE OCTUBRE DE 2010.

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ (1)

\_\_\_\_\_ (2)

PRESENTE.

Me refiero al procedimiento de \_\_\_\_\_ (3) No. \_\_\_\_\_ (4) en el que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_ (5) participó y resultó adjudicada con la(s) partida(s) \_\_\_\_\_ (6).

Sobre el particular, y en los términos de lo previsto por la Regla 9 de las "Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes que se ofertan y entregan en los procedimientos de contratación, así como para la aplicación del requisito de contenido nacional en la contratación de obras públicas, que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal", el que suscribe manifiesta bajo protesta de decir verdad, que los bienes entregados correspondientes a la(s) partida(s) antes señalada(s) fue(ron) producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos por la empresa \_\_\_\_\_ (7) y cuenta(n) con un porcentaje de contenido nacional de \_\_\_\_\_ (8)

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_ (9)

**INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES ADJUDICADOS.**

NUMERO	DESCRIPCIÓN
1	Señalar la fecha de suscripción del documento.
2	Anotar el nombre de la dependencia o entidad que convoca o invita.
3	Precisar el procedimiento de que se trate, licitación pública, invitación a cuando menos tres personas o adjudicación directa.
4	Indicar el número del procedimiento respectivo.
5	Citar el nombre o razón social de la empresa licitante.
6	Señalar el número de partida que corresponda.
7	Indicar el nombre o razón social de la empresa fabricante de los bienes entregados.
8	Indicar el resultado del cálculo del porcentaje de contenido nacional de los bienes entregados.
9	Anotar el nombre y firma del representante de la empresa licitante.

**NOTA:** Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.

A

**ANEXO 6 B "MANIFESTACIÓN DE NACIONALIDAD"**

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

(Nombre representante legal), manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD:**

Que es originario de los Estados Unidos Mexicanos (en caso de persona física)

Que la persona física o moral que represento se encuentra debidamente constituida de acuerdo a la legislación aplicable en los Estados Unidos Mexicanos (persona moral)

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**ANEXO 7 "CUMPLIMIENTO DE NORMAS"**

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

(Nombre representante legal), manifiesto:

Que mi representada, la persona física o moral \_\_\_\_\_, CUMPLE con las normas siguientes:

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

Conforme lo establecido en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" para la (s) partida (s) \_\_\_\_\_ en las cuales participo.

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

**ANEXO 8 "MANIFESTACIÓN DE MIPYME"**

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Lugar y fecha de expedición: .....

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: .....

**FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LOS LINEAMIENTOS PARA FOMENTAR LA PARTICIPACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE ADQUISICIÓN Y ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES, ASÍ COMO LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS QUE REALICEN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL.**

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ (1)

\_\_\_\_\_ (2)

Presente.

Me refiero al procedimiento \_\_\_\_\_ (3) No. \_\_\_\_\_ (4) en el que mi representada, la persona física o moral \_\_\_\_\_ (5) participa a través de la proposición que se contiene en el presente sobre.

Sobre el particular, y en los términos de lo previsto por los "lineamientos para fomentar la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas en los procedimientos de adquisición y arrendamiento de bienes muebles así como la contratación de servicios que realicen las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal", declaro bajo protesta decir verdad, que mi representada pertenece al sector \_\_\_\_\_ (6), cuenta con \_\_\_\_\_ (7) empleados de planta registrados antes el IMSS y con \_\_\_\_\_ (8) personas subcontratadas y que el monto de las ventas anuales de mi representada es de \_\_\_\_\_ (9) obtenido en el ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales. Considerando lo anterior, mi representada se encuentra en el rango de una empresa \_\_\_\_\_ (10), atendiendo a lo siguiente:

Estratificación				
Tamaño (10)	Sector (6)	Rango de Número de Trabajadores (7) + (8)	Rango de Monto de Ventas Anuales (mdp) (9)	Tope máximo combinado*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30.	Desde \$4.01 hasta \$100	93
	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250

\*Tope Máximo combinado = ((Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%)

(7) (8) El número de trabajadores será el que resulte de la sumatoria de los puntos (7) y (8)

(10) El tamaño de la empresa se determinará a partir del puntaje obtenido conforme a la siguiente fórmula: Puntaje de la empresa = (Número de trabajadores) X 10% + (Monto de Ventas Anuales) X 90% el cual debe ser igual o menor al Tope Máximo Combinado de su categoría.

Asimismo, manifiesto, bajo protesta de decir verdad, que el Registro Federal de Contribuyentes de mi representada es \_\_\_\_\_ (11) \_\_\_\_\_ y que el Registro Federal de Contribuyentes del (los) fabricante(s) de los bienes que integran mi oferta, es(son) \_\_\_\_\_ (12) \_\_\_\_\_.

ATENTAMENTE  
\_\_\_\_\_  
13)

**INSTRUCTIVO**

INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LOS LINEAMIENTOS PARA FOMENTAR LA PARTICIPACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE ADQUISICIÓN Y ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES ASÍ COMO LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS QUE REALICEN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL.

NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	Señalar la fecha de suscripción del documento.
2	Anotar el nombre de la dependencia o entidad convocante.
3	Precisar el procedimiento de que se trate, licitación pública, invitación a cuando menos tres personas o adjudicación directa.
4	Indicar el número respectivo del procedimiento.
5	Citar el nombre o razón social o denominación de la empresa.
6	Indicar con letra el sector al que pertenece (Industria, Comercio o Servicios)
7	Anotar el número de trabajadores de planta inscritos en el IMSS.
8	En su caso, anotar el número de personas subcontratadas.
9	Señalar el rango de monto de ventas anuales en millones de pesos (mdp), conforme al reporte de su ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales.
10	Señalar con letra el tamaño de la empresa (Micro, Pequeña o Mediana), conforme a la fórmula anotada al pie del cuadro de estratificación.
11	Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del licitante.
12	Cuando el procedimiento tenga por objeto la adquisición de bienes y el licitante y fabricante sean personas distintas, indicar el Registro Federal de Contribuyentes del (los) fabricante(s) de los bienes que integran la oferta.
13	Anotar el nombre y firma del representante de la empresa licitante.

**ANEXO 9 "FORMATO DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE  
-----INICIA EL TEXTO-----"**

**(Fecha de Emisión)**

Para garantizar el **CUMPLIMIENTO** de todas y cada una de las obligaciones a su cargo, derivadas del contrato para **(señalar el objeto del contrato estipulado en la convocatoria)**, así como para responder por la calidad deficiente de los trabajos realizados, así como por cualquier otra responsabilidad en que incurra **(Nombre de la persona física o denominación social del proveedor)** con domicilio en **(señalar el domicilio fiscal del proveedor)** se constituye fianza **(DIVISIBLE ya indicado en la convocatoria)** en favor del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C., respecto del contrato número **(número del contrato proporcionado por el CIDE)**, de fecha **(día, mes y año de la fecha de firma del contrato)**, celebrado con el CIDE, representado por la Mtra. Jimena Moreno González, y relativo a **(señalar el objeto del contrato)**, por un importe total de **(importe total del contrato con número y letra. Indicar si incluye I.V.A. o no)**.

La presente fianza se expide y otorga de conformidad con lo establecido por la LAASSP, su RLAASP y demás disposiciones federales aplicables.

Esta póliza de fianza garantiza expresamente lo siguiente:

- a) El cumplimiento total de las especificaciones técnicas, condiciones, plazos, calidad, responsabilidad laboral, penas convencionales, deducciones al pago, y en general, de todas y cada una de las obligaciones a su cargo contenidas en la convocatoria de la **(licitación o invitación a cuando menos Tres Personas, según corresponda)** No. \_\_\_\_\_ y sus anexos, la Junta de Aclaraciones y el contrato y cualquier otra responsabilidad en que incurra **(Nombre o denominación del proveedor)**; con domicilio fiscal en \_\_\_\_\_, durante la vigencia del contrato.
- b) El importe de los accesorios generados por cualquier concepto, en caso de que el cumplimiento del contrato no se efectúe conforme al mismo, de acuerdo a lo establecido en el artículo 51 de la LAASSP.
- c) De conformidad con el artículo 53, segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **(Nombre o denominación del proveedor)** se obliga ante EL CIDE a responder por los vicios ocultos y la calidad de los bienes, así como cualquier otra responsabilidad en que hubiera incurrido en los términos señalados en el contrato Núm. **(número del contrato proporcionado por el CIDE)**, en el Código Civil Federal y demás Legislación aplicable.
- d) La presente fianza estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- e) **(Nombre de la afianzadora)** acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previsto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al cual también se sujetara para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo 283 del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida; así como someterse a la competencia de los tribunales competentes de la Ciudad de México, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderle.

La presente fianza estará vigente del **(día, mes y año de la fecha de inicio de la vigencia del contrato establecida en la convocatoria)** al **(día, mes y año de la fecha de término de la vigencia del contrato establecida en la convocatoria)** y hasta el total cumplimiento de todas las obligaciones que se deriven de la convocatoria de la **(licitación o invitación a cuando menos tres personas, según corresponda)**, sus

anexos, las que se deriven de la junta de aclaraciones a la convocatoria de la **(licitación o invitación a cuando menos tres personas, según corresponda)** y de este instrumento jurídico.

La presente fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato **(número del contrato proporcionado por el CIDE)**.

Para poder liberar la presente fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del CIDE.

Esta fianza continuará vigente en el caso de que se otorgue prórroga o espera al deudor para el cumplimiento de las obligaciones que se afianzan, aun cuando hayan sido solicitadas o autorizadas extemporáneamente; manifestando la afianzadora expresamente en esta póliza su consentimiento con las mismas, de conformidad con el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas.

Esta fianza no es excluyente de la exigibilidad que **el CIDE**, haga valer en contra de **(Nombre o denominación del proveedor)**, por cualquier incumplimiento derivado del contrato que pueda exceder del valor consignado en esta póliza.

**(Nombre de la afianzadora)** tendrá un plazo de hasta treinta días naturales contados a partir de la fecha en que se le requiera, para proceder al pago, si éste se efectúa después del plazo referido, la afianzadora deberá cubrir los intereses respectivos, de conformidad a lo establecido por la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas.

No se considerará novación la celebración de un convenio de terminación anticipada o la rescisión del contrato o el otorgamiento de cualquier tipo de prórroga

-----TERMINA EL TEXTO-----

**ANEXO 10 "ESCRITO DE ENTREGA DE LA PROPOSICIÓN"**

Fecha

**DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE**

Por este conducto hago constar **bajo protesta de decir verdad**, la entrega de los siguientes documentos en tiempo y forma requeridos por el CIDE. (No llenar las columnas de "si / no").

APARTADO	DOCUMENTO REQUERIDO	¿PRESENTA EL DOCUMENTO? (Llenado exclusivo del CIDE)	
		SI	NO
<b>DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA (INDISPENSABLES CUYO INCUMPLIMIENTO AFECTA LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN)</b>			
IV.1	Propuesta Técnica. (ANEXO 1 "Especificaciones técnicas")		
IV.2	Propuesta económica. (ANEXO 2 "Propuesta Económica")		
IV.3	Formato de acreditación (ANEXO 3 "Formato de acreditación")		
IV.3, inciso D)	Identificación oficial vigente del representante legal		
IV.4	Carta del artículo 50 y 60 de la LAASSP (ANEXO 4 "Carta del artículo 50 y 60 de la LAASSP").		
IV.5	Declaración de integridad (ANEXO 5 "Declaración de integridad").		
IV.6	Manifestación de Nacionalidad, origen de los bienes y grado de contenido nacional. ANEXO 6 "Manifestación de Grado de Contenido Nacional.		
	ANEXO 6 B "Manifestación de Nacionalidad").		
IV.7	Cumplimiento de normas (ANEXO 7 "Cumplimiento de normas").		
IV.8	Manifestación con Relación al Punto 29 del Acuerdo por el que se Establecen las Disposiciones que se Deberán Observar para la Utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNET (ANEXO 14 "Manifestación con Relación al Punto 29 del Acuerdo por el que se Establecen las Disposiciones que se Deberán Observar para la Utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNET")		
<b>DOCUMENTACIÓN OPTATIVA</b>			
IV.9	Escrito de Entrega de la Proposición. (ANEXO 10 "Escrito de Entrega de la Proposición")		
IV.10	Manifestación MIPYME (ANEXO 8 "Manifestación MIPYME").		
IV.11	Manifestación de datos reservados y/o confidenciales. (ANEXO 15 "Manifestación de Información reservada y/o confidencial")		

**NOTA: Se recomienda a los licitantes leer detenidamente cada punto de la presente convocatoria al que se hace referencia en este formato.**

**ENTREGA**

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

## ANEXO 11 MODELO DE CONTRATO

FSGJ/\_\_\_\_\_/2019

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES, RELATIVO A \_\_\_\_\_  
PARA EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS A.C. QUE CELEBRAN AL  
**AMPARO DE LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS \_\_\_\_\_ DE LA LEY**  
**DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**, POR UNA PARTE  
EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C., A QUIEN EN LO SUCESIVO SE  
LE DENOMINARÁ "EL CIDE", REPRESENTADO POR LA MTRA. JIMENA MORENO GONZALEZ EN  
~~SU CARÁCTER DE SECRETARIA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR~~  
ENCARGADO DE LA ADMINISTRACIÓN Y  
VIGILANCIA DEL PRESENTE CONTRATO; Y, POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA  
A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE  
DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", Y A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ  
"LAS PARTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLAUSULAS:

### DECLARACIONES

#### I.- Declara "EL CIDE":

I.1.- Que es una empresa de participación estatal mayoritaria y por ende una entidad paraestatal de la Administración Pública Federal en términos de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, y contemplada de esta manera en la Relación de entidades paraestatales de la Administración Pública Federal; y un Centro Público de Investigación de conformidad con la Ley de Ciencia y Tecnología; así como una Asociación Civil constituida conforme a las leyes mexicanas, ante la fe del **Notario Público número 6 del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, Lic. Fausto Rico Álvarez, como se acredita con el testimonio de la escritura pública número 42,956, de fecha 25 de noviembre de 1974**, cuyo objeto es producir y difundir conocimiento sobre aspectos medulares de la realidad social y contemporánea y contribuir al desarrollo del país, a través de un núcleo especializado de programas de docencia y vinculación de alta calidad, prioridad e impacto.

I.2.- Que su representante legal en su carácter de Secretaria General, se encuentra facultada para la suscripción del presente contrato, y acredita su personalidad mediante el **instrumento notarial número 61,942 de fecha 28 de junio de 2016, otorgado ante la fe del Notario Público No. 181 de la Ciudad de México, Lic. Miguel Soberón Mainero**, manifestando bajo protesta de decir la verdad, que las facultades derivadas de dicho instrumento no le han sido revocadas ni limitadas en forma alguna.

I.3.- Que para el correcto desempeño y optimización de las atribuciones que tiene encomendadas, requiere \_\_\_\_\_

I.4.- Que su Registro Federal de Contribuyentes es: **CID74112584A**.

I.5.- Que la adjudicación del presente contrato se llevó a cabo a través del procedimiento de \_\_\_\_\_

I.6.- Que cuenta con los recursos financieros necesarios en el ejercicio fiscal **2018** para llevar a cabo la suscripción del presente contrato de conformidad a lo dispuesto en el artículo 85 del Reglamento de la LAASSP, de acuerdo con el oficio DRF/\_\_\_\_\_/2018, suscrito por el Director de Recursos Financieros, para llevar a cabo la \_\_\_\_\_

**I.7.-** Que para efectos del presente contrato señala como su domicilio el ubicado en la Carretera México-Toluca número 3655, Colonia Lomas de Santa Fe, Demarcación Territorial Álvaro Obregón, Código Postal 01210, en la Ciudad de México.

**II.- De "EL PROVEEDOR":**

**II.1.-** Que es una sociedad anónima de capital variable legalmente constituida, como lo acredita con el permiso \_\_\_\_\_ y el folio número \_\_\_\_\_ expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores de fecha \_\_\_\_\_ y con la **escritura pública número \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_, pasadas ante la fe del Lic. \_\_\_\_\_ Titular de la Notaría Pública No. \_\_\_\_\_ del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, inscrita en el registro público de comercio en el folio mercantil número \_\_\_\_\_**

**II.2.-** Que el **C. \_\_\_\_\_**, en su carácter de apoderado legal, cuenta con las facultades suficientes para contratar y obligar a su representada en términos del presente contrato, de conformidad a lo dispuesto en la **escritura pública número \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_, otorgada ante la fe del notario público número \_\_\_\_\_ del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, Lic. \_\_\_\_\_**, manifestando bajo protesta de decir verdad que dichas facultades no le han sido modificadas, revocadas ni restringidas, a la fecha de suscripción del presente contrato.

**II.3.-** Que tiene la capacidad jurídica para contratar y obligarse a cumplir con la prestación de los servicios relacionados con la \_\_\_\_\_ objeto del presente contrato, en los términos y condiciones que el mismo establece y que realizará por sí, por lo que no requerirá de la utilización de más de un especialista o técnico para su cumplimiento.

**II.4.-** Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no tiene a su cargo créditos fiscales firmes y se encuentra inscrita en el registro federal de contribuyentes con la clave: \_\_\_\_\_, y que para los efectos de lo previsto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación ha presentado copia simple de la consulta realizada al Servicio de Administración Tributaria, en la que se emite opinión positiva al respecto.

Asimismo, por lo que respecta a la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, presento la opinión emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social en la cual se advierte que la autoridad en cita emite opinión positiva al respecto.

**II.5.-** Que bajo protesta de decir verdad manifiesta, que no desempeña un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentra inhabilitado para ello, así como que tampoco se encuentra en alguno de los supuestos a que se refieren los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público.

**II.6.-** Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que la documentación presentada ante "EL CIDE" es copia fiel del original, y que puede ser requerida en cualquier momento para presentar los originales.

**II.7.-** Que conoce las consecuencias jurídicas administrativas y penales a que puede ser acreedor por cualquier acción u omisión que se derive del proceso de contratación y del cumplimiento del presente instrumento con motivo de las manifestaciones realizadas.

**II.8.-** Que cuenta con la infraestructura, capacidad técnica, experiencia, recursos humanos, financieros y materiales para contratar y obligarse en los términos y condiciones del presente contrato, y del anexo técnico solicitado por "EL CIDE", y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que cuenta con los permisos y autorizaciones necesarios para llevar a cabo la prestación de los servicios relacionados con la adquisición de los insumos objeto la contratación.

II.9.- Que señala como su domicilio legal para oír y recibir todo tipo de notificaciones y documentos relacionados con el presente contrato, el ubicado en

III.- De "LAS PARTES":

III.1.- Que se reconocen mutuamente la personalidad jurídica con la que comparecen y la capacidad legal que ostentan para asumir los derechos y obligaciones establecidos en el presente instrumento jurídico, ya que es su voluntad suscribir el mismo, en la forma y términos que se estipulan en las siguientes:

**CLÁUSULAS**

**PRIMERA.- OBJETO.**

Es objeto de este contrato, mismo que se sujeta a lo dispuesto en el Anexo Técnico solicitado a "EL PROVEEDOR" y a la propuesta Técnica y propuesta Económica presentada por este último a "EL CIDE", mismos que forman parte integrante del presente contrato como **ANEXOS 1, 2 y 3** respectivamente.

Cabe señalar que en caso de discrepancia entre el presente instrumento jurídico, el Anexo Técnico solicitado por "EL CIDE" a "EL PROVEEDOR" y la propuesta Técnica y propuesta Económica presentada por este último a "EL CIDE", en todo momento prevalecerá lo dispuesto en el Anexo Técnico solicitado por "EL CIDE".

**SEGUNDA.- PRECIO.**

"EL CIDE" pagará a "EL PROVEEDOR" como contraprestación por los servicios objeto de este contrato la cantidad de:

La contraprestación incluye erogaciones por dirección técnica propia, materiales, organización, administración, impuestos y todas las demás que se originen como consecuencia de este contrato, por lo que "EL PROVEEDOR" no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto ajeno al objeto del presente instrumento jurídico.

**TERCERA.- FORMA DE PAGO.**

Para que "EL PROVEEDOR" pueda hacer exigible la contraprestación, deberá, presentar al área requirente de "EL CIDE" la factura correspondiente, en su caso con el IVA desglosado, verificando que su factura cumpla con los requisitos fiscales que establece la legislación vigente en la materia (facturas electrónicas), dentro de los **5 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los bienes y/o servicios**.

La contraprestación mencionada en el párrafo que antecede, se realizarán a más tardar a los **20 (veinte) días naturales siguientes contados a partir de la fecha de presentación de la factura debidamente requisitada, siempre y cuando se entregue a la entera satisfacción del área requirente de "EL CIDE"**.

En caso de que la factura correspondiente contenga errores o deficiencias, "EL CIDE" dentro de los **3 (tres) días hábiles siguientes al de su recepción**, Indicará por escrito a "EL PROVEEDOR" los errores o deficiencias que deberá corregir, en el entendido de que el periodo que transcurra a partir de la entrega de dicho escrito y hasta que "EL PROVEEDOR" presente la factura corregida no se computará para efectos de lo dispuesto artículo 51 de la LAASSP.

En este sentido, una vez aceptada la factura por "EL CIDE", se procederá al pago correspondiente relacionado con el objeto del presente contrato a "EL PROVEEDOR", mediante transferencia electrónica

a la cuenta **CLABE interbancaria** No. \_\_\_\_\_ correspondiente a la institución bancaria denominada \_\_\_\_\_.

#### **CUARTA.- OBLIGACIONES.**

**"EL CIDE"** se obliga a entregar a **"EL PROVEEDOR"** la información, indicaciones y/o especificaciones que se requieran para la realización del objeto del presente instrumento jurídico, obligándose **"EL PROVEEDOR"** a ejecutarlos de conformidad con los términos y condiciones contenidos en éste contrato, en el Anexo Técnico solicitado a **"EL PROVEEDOR"** y a la propuesta Técnica y propuesta Económica presentada por este último a **"EL CIDE"**.

#### **QUINTA.- CONCILIACIÓN.**

**"LAS PARTES"** acuerdan que dentro de los 10 primeros días hábiles de cada mes, se hará una conciliación respecto de los servicios otorgados por **"EL PROVEEDOR"** y los pagos efectuados por **"EL CIDE"** como contraprestación respecto de la obligación consignada en la cláusula primera del presente instrumento jurídico, entendiéndose que si se detectaran pagos en exceso por parte de **"EL CIDE"** previa notificación por escrito a **"EL PROVEEDOR"** los descontará de la factura correspondiente del mes subsecuente.

Asimismo, si de la conciliación a la que hace referencia la presente cláusula se llegará a detectar saldos pendientes de cobro por parte de **"EL PROVEEDOR"**, éste las deberá de integrar en la factura correspondiente al mes subsecuente, detallando en ésta el concepto correspondiente.

En lo concerniente a la presenta clausula, se estará a lo dispuesto en el artículo 51 de la LAASSP.

#### **SEXTA.- COMPROBACIÓN DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN RELACIONADA CON EL PRESENTE CONTRATO, EFECTUADA POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES.**

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a proporcionar a la Secretaría de la Función Pública del Gobierno Federal y al Órgano Interno de Control en **"EL CIDE"**, la información y documentación relacionada con el presente contrato que le sea solicitada, en términos de lo dispuesto por el artículo 57 de la LAASSP y 107 de su Reglamento.

#### **SEPTIMA.- SUBORDINACIÓN.**

**"EL PROVEEDOR"** no estará sujeto a subordinación, ni dependencia en cuanto al objeto del presente instrumento jurídico, pero deberá reportar a la \_\_\_\_\_ los resultados, gestiones y acciones, en la forma, tiempo y lugar señalados en la cláusula cuarta del presente contrato.

#### **OCTAVA.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.**

**"EL PROVEEDOR"** para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato, se obliga a entregar a **"EL CIDE"** una fianza expedida por institución legalmente autorizada para ello, en un plazo que no excederá de 10 días naturales a partir de la fecha de suscripción del presente instrumento, **dicha fianza deberá de ser por un monto equivalente al 10% (diez por ciento) sin incluir el IVA, del monto total establecido en la cláusula segunda del presente instrumento jurídico.**

**"LAS PARTES"** acuerdan que en la fianza señalada en el párrafo anterior deberá indicarse al menos lo siguiente:

- a) Expedirse a favor de **"EL CIDE"**.
- b) La indicación del importe total garantizado con número y letra.

- c) La referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato o acto celebrado.
- d) La información correspondiente al número de contrato o acto celebrado, su fecha de firma, así como la especificación de las obligaciones garantizadas.
- e) El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedor, prestador del servicio, concesionario autorizado, permisionario o fiado.
- f) La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contratos y actos administrativos garantizados.
- g) La liberación de la fianza no procederá sino en virtud de manifestación previa de manera expresa y por oficio del área con la que se formalizó el contrato.

Asimismo, "LAS PARTES" acuerdan que por lo que respecta a los incisos f) y g), se apegarán a la siguiente redacción respectivamente:

**"Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva por autoridad competente, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia."**

**"Que para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C."**

#### **NOVENA.- MODIFICACIONES.**

"LAS PARTES" convienen en que previo acuerdo por escrito, "EL CIDE" podrá modificar el presente contrato de conformidad con lo establecido en el artículo 52 de la LAASSP y 91 de su Reglamento.

En el supuesto de que "LAS PARTES" modificaran el presente instrumento jurídico, y suscriban el convenio modificatorio respectivo, "EL PROVEEDOR" se obliga a presentar el endoso correspondiente a la fianza referida en la Cláusula Octava del presente contrato.

#### **DECIMA. - ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA.**

"LAS PARTES" convienen en que, "EL CIDE" por conducto de o quien en su puesto se desempeñe, será el responsable de administrar y vigilar el cumplimiento del presente contrato, dando por escrito a "EL PROVEEDOR", las instrucciones que estime pertinentes, relacionadas con su ejecución.

Para efectos de lo anterior, "EL PROVEEDOR" se obliga a proporcionar a "EL CIDE", toda la información y/o documentación con que cuente relativa al objeto del presente instrumento jurídico.

#### **DÉCIMA PRIMERA.- RESPONSABILIDAD LABORAL.**

Queda expresamente pactado que "EL PROVEEDOR", en su carácter de persona moral cuenta con el personal capacitado y trabaja con todos los elementos propios y suficientes para realizar el objeto del presente contrato y cumplir con sus obligaciones legales y contractuales en general, así como las laborales en particular, por lo que todas las obligaciones derivadas de los contratos de trabajo que llegase a celebrar con cualquier persona física o moral estarán a cargo de "EL PROVEEDOR", asimismo, "LAS PARTES" acuerdan que "EL CIDE" no adquiere la calidad de patrón solidario o sustituto del personal de "EL PROVEEDOR".

**"LAS PARTES"** pactan que todas las obligaciones, responsabilidades y en general las indemnizaciones, que por riesgos civiles, de trabajo y por la realización de las actividades relativas al objeto del presente instrumento jurídico que puedan derivar en un contrato de trabajo entre **"EL PROVEEDOR"** y terceras personas serán a cargo exclusivamente de este último, quien al efecto se obliga a responder ante su personal, y en su caso a reembolsar e indemnizar a **"EL CIDE"** de cualquier erogación que por este concepto y no obstante lo pactado llegare a hacer.

**"LAS PARTES"** acuerdan que estará a cargo de **"EL PROVEEDOR"**, todos los pagos por concepto de salarios; cuotas obrero-patronales al Instituto Mexicano del Seguro Social; retención del Impuesto Sobre la Renta; pago de cuotas al Instituto de Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores; así como el otorgamiento de todas y cada una de las prestaciones de trabajo a que el personal destinado a su servicio tenga derecho con motivo del cumplimiento del objeto del presente instrumento jurídico. Las obligaciones antes mencionadas se indican de manera enunciativa, mas no limitativa, situación por la cual si hubiere alguna otra de tal índole, de igual forma estará a cargo de **"EL PROVEEDOR"**.

#### **DÉCIMA SEGUNDA.- CONFIDENCIALIDAD.**

**"LAS PARTES"** se obligan a mantener estricta confidencialidad y a no divulgar la información contenida en el presente contrato, así como de la que tengan conocimiento por el cumplimiento del objeto del mismo, respetando los derechos que sobre la información tiene **"EL CIDE"** y se responsabilizan, en su caso, del mal uso, o uso no autorizado que de ella se haga aún después de la terminación del presente instrumento jurídico.

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a mantener estricta confidencialidad de la información y/o documentación relacionada con el presente contrato, bajo la pena de incurrir en responsabilidad penal, civil o de otra índole, y por lo tanto, no podrá ser divulgada, transmitida, ni utilizada en beneficio propio o de algún tercero.

Las obligaciones respectivas de confidencialidad y resguardo de datos personales estarán sujetas a lo establecido en las disposiciones jurídicas aplicables en materia de transparencia.

#### **DÉCIMA TERCERA.- PENAS CONVENCIONALES.**

**De acuerdo a lo establecido en el ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"**

La aplicación de las penas convencionales procederá por cada día natural de atraso en el cumplimiento de las obligaciones de **"EL PROVEEDOR"**, y no podrán exceder del monto de la garantía de cumplimiento referida en la Cláusula Octava del presente instrumento jurídico, ya que, en ese sentido, **"EL CIDE"** iniciará el procedimiento de rescisión administrativa en los términos de lo dispuesto en el artículo 54 de la LAASSP y 98 de su Reglamento.

Esta pena convencional no descarta que **"EL CIDE"** en cualquier momento posterior al incumplimiento determine procedente la rescisión del contrato respectivo, considerando la gravedad del incumplimiento de los daños y perjuicios que el mismo pudiera ocasionar a los intereses de **"EL CIDE"**. En caso que sea necesario llevar a cabo la rescisión administrativa del contrato, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

La penalización tendrá como objeto resarcir los daños y perjuicios ocasionados a **"EL CIDE"** por la no entrega de los servicios objeto del presente contrato.

Para el cumplimiento de las penas convencionales, **"LAS PARTES"** acuerdan que las mismas se realizarán a través de notas de crédito emitidas por **"EL PROVEEDOR"** a favor de **"EL CIDE"**. Sin embargo, si el incumplimiento en las obligaciones consignadas en el presente contrato se diera previo a la última facturación del presente instrumento jurídico, dicha nota de crédito será contemplada dentro del monto de la factura respectiva, aplicando el descuento que corresponda.

#### **DÉCIMA CUARTA.- DEDUCCIONES.**

##### **De acuerdo a lo establecido en el ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"**

Lo anterior sin perjuicio que "EL CIDE" aplique las sanciones previstas por cancelación de partidas en los términos del artículo 100 del Reglamento de la LAASSP.

Para la aplicación de las deducciones a las que se refiere la presente cláusula, "LAS PARTES" acuerdan que las mismas se realizarán a través de notas de crédito emitidas por "EL PROVEEDOR" a favor de "EL CIDE". Sin embargo, si se llegara a aplicar alguna deducción en el presente contrato previa a la última facturación, dicha nota de crédito será contemplada dentro del monto de la factura respectiva, aplicando el descuento que corresponda.

#### **DÉCIMA QUINTA.- TRANSFERENCIA DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.**

"EL PROVEEDOR" se obliga a no transferir a favor de cualquier otra persona los derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar previamente con el consentimiento por escrito de "EL CIDE".

#### **DÉCIMA SEXTA.- VIGENCIA.**

La vigencia del presente contrato, iniciará a partir del \_\_\_\_\_ hasta el \_\_\_\_\_.

#### **DÉCIMA SÉPTIMA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.**

"LAS PARTES" convienen en que "EL CIDE" podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato mediante aviso por escrito que dirija a "EL PROVEEDOR", cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría un daño o perjuicio al estado, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen a este contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por la Secretaría de la Función Pública, de conformidad con lo previsto por el artículo 54 bis de la LAASSP y 102 de su Reglamento.

En estos supuestos "EL CIDE" reembolsará a "EL PROVEEDOR" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el objeto del presente contrato.

#### **DÉCIMA OCTAVA.- RECISIÓN ADMINISTRATIVA.**

"LAS PARTES" convienen en que "EL CIDE" podrá rescindir administrativamente el presente contrato, a "EL PROVEEDOR" sin necesidad de declaración judicial previa, en caso de incumplimiento de las obligaciones consignadas en el presente contrato, en cuyo caso "EL CIDE" procederá de conformidad con lo establecido por el artículo 54 de la LAASSP y 98 de su Reglamento.

En este sentido, "LAS PARTES" acuerdan que, de manera enunciativa, más no limitativa, se entenderá por incumplimiento:

- A. Si el proveedor no entrega la garantía de cumplimiento conforme al plazo estipulado en la normatividad vigente y la cláusula denominada Garantía de cumplimiento.
- B. Cuando el importe de las penas convencionales alcance el monto de la garantía de cumplimiento.
- C. Si el proveedor es declarado, por autoridad competente, en concurso mercantil o de acreedores o en cualquier situación análoga que afecte su patrimonio.

- D. Si el proveedor cede, vende, traspasa o subcontrata en forma total o parcial los derechos y obligaciones derivados del contrato; o transfiere los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con el consentimiento del CIDE, a través del(a) administrador (a) del contrato correspondiente.
- E. Si el proveedor no da al CIDE o a quien éste designe por escrito, las facilidades o datos necesarios para la supervisión o inspección de los servicios.
- F. Si el proveedor incurriera en falta de veracidad, total o parcialmente respecto a la información proporcionada para la celebración de este contrato.
- Además de las señaladas en el **Anexo 1 "Especificaciones Técnicas"**.

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

Transcurrido los 5 (cinco) días hábiles a los que hace alusión el párrafo que antecede **"EL CIDE"** en un plazo no mayor a 15 (quince) días hábiles, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho **"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.

Quando se rescinda el contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"EL CIDE"** por concepto de los bienes y/o servicios prestados por **"EL PROVEEDOR"** hasta el momento de la rescisión.

#### **DÉCIMA NOVENA.- CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR.**

**"LAS PARTES"** convienen, que cuando en la prestación de los servicios objeto del presente contrato se presente caso fortuito o de fuerza mayor, **"EL CIDE"** podrá solicitar a **"EL PROVEEDOR"** la suspensión de los mismos, en cuyo caso únicamente serán pagados aquellos que efectivamente hayan sido prestados, ajustándose a lo dispuesto por el artículo 55 bis de la LAASSP y 102 de su Reglamento, en cuyos casos pactarán por escrito el plazo de suspensión, a cuyo término podrá iniciarse la terminación anticipada del presente contrato.

#### **VIGECIMA.- VICIOS OCULTOS.**

**"EL PROVEEDOR"** responderá por su cuenta y riesgo de los vicios ocultos en la calidad de los servicios objeto de este contrato, así como de los daños y perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte llegasen a causarse a **"EL CIDE"**, de conformidad con lo previsto por el segundo párrafo del artículo 53 de la LAASSP, quedando **"EL PROVEEDOR"** obligado a sustituir el 100% de los servicios objeto del presente contrato.

#### **VIGECIMA PRIMERA.- IMPUESTOS Y DERECHOS.**

**"LAS PARTES"** acuerdan que los impuestos y derechos que procedan con motivo de la ejecución del presente contrato, serán pagados por cuenta de **"EL PROVEEDOR"**.

**"EL CIDE"** únicamente cubrirá, en su caso el IVA, de acuerdo a lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia.

#### **VIGESIMA SEGUNDA.- JURISDICCIÓN Y DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.**

**"LAS PARTES"** acuerdan que en todo lo no previsto expresamente en el presente contrato, se regirá por las disposiciones contenidas en la LAASSP y su Reglamento y demás disposiciones aplicables en la materia; serán supletorios en lo que corresponda, el Código Civil Federal, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y el Código Federal de Procedimientos Civiles.

En caso de controversia para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, las partes convienen en someterse a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales en la Ciudad de México, renunciando "EL PROVEEDOR" al fuero que le pudiera corresponder en razón de su domicilio presente, futuro o de cualquier otra índole.

LEÍDO QUE FUE POR "LAS PARTES" Y SABEDORAS DE SU CONTENIDO, ALCANCE Y EFECTOS LEGALES, LO FIRMAN EN TRES TANTOS, AL CALCE DE LA ÚLTIMA HOJA Y LO RUBRICAN AL MARGEN DE LAS ANTERIORES, ASÍ COMO DE SUS ANEXOS, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, A LOS \_\_\_\_ DÍAS DEL MES DE \_\_\_\_ DE \_\_\_\_.

POR: "EL CIDE"

POR: "EL PROVEEDOR"

\_\_\_\_\_  
MTRA. JIMENA MORENO GONZALEZ  
SECRETARIA GENERAL  
Y REPRESENTANTE LEGAL.

\_\_\_\_\_  
C. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ENCARGADO DE LA ADMINISTRACIÓN Y  
VIGILANCIA DEL PRESENTE CONTRATO.

ÚLTIMA HOJA DEL CONTRATO FSGJ/\_\_\_\_/2019, CONSTA DE 3 ANEXOS.

## ANEXO 12 "SOLICITUD DE AFILIACIÓN A CADENAS PRODUCTIVAS DE NAFIN"

### ¿Cadenas Productivas?

Es un programa que promueve el desarrollo de las Pequeñas y Medianas Empresas, a través de otorgarle a los proveedores afiliados liquidez sobre sus cuentas por cobrar derivadas de la proveeduría de bienes ó servicios, contribuyendo así a dar mayor certidumbre, transparencia y eficiencia en los pagos, así como financiamiento, capacitación y asistencia técnica.

### ¿Afiliarse?

Afiliarse a Cadenas Productivas no tiene ningún costo, consiste en la entrega de un expediente, hecho que se realiza una sola vez independientemente de que usted sea proveedor de una ó más Dependencias ó Entidades de la Administración Pública Federal.

Una vez afiliado, recibirá una clave de consulta para el Sistema de Cadenas Productivas que corre en internet. A través de Cadenas Productivas podrá consultar la fecha programada de sus cuentas por cobrar, a fin de contar con la opción de realizar el cobro de manera anticipada, permitiendo con ello planear de manera eficiente sus flujos de efectivo, realizar compras de oportunidad ó cumplir con sus compromisos.

### Cadenas Productivas ofrece:

- Adelantar el cobro de las facturas mediante el *descuento electrónico*
  - Obtener liquidez para realizar más negocios
  - Mejorar la eficiencia del capital de trabajo
  - Agilizar y reducir los costos de cobranza
  - Realizar las transacciones desde la empresa en un sistema amigable y sencillo, [www.nafin.com.mx](http://www.nafin.com.mx)
  - Realizar en caso necesario, operaciones vía telefónica a través del Call Center 50 89 61 07 y 01800 NAFINSA (62 34 672)
- Acceder a capacitación y asistencia técnica gratuita
- Recibir información
- Formar parte del *Directorio de compras del Gobierno Federal*

### Características descuento ó factoraje electrónico:

- Anticipar la totalidad de su cuenta por cobrar (documento)
- Descuento aplicable a tasas preferenciales
- Sin garantías, ni otros costos ó comisiones adicionales
- Contar con la disposición de los recursos en un plazo no mayor a 24 hrs, en forma electrónica y eligiendo al intermediario financiero de su preferencia

## **DIRECTORIO DE COMPRAS DEL GOBIERNO FEDERAL**

### ¿Qué es el directorio de compras?

Es una base de información de empresas como la suya que venden o desean vender a todas las Dependencias y Entidades del Gobierno Federal. A través de esta herramienta los compradores del Gobierno Federal tendrán acceso a la información de los productos y servicios que su empresa ofrece para la adquisición de bienes y contratación de servicios.

Recibirá boletines electrónicos con los requerimientos de las Dependencias y Entidades que requieren sus productos y/o servicios para que de un modo ágil, sencillo y transparente pueda enviar sus cotizaciones.

### Dudas y comentarios vía telefónica,

Llámenos al teléfono 5089 6107 ó al 01 800 NAFINSA (62 34 672) de Lunes a viernes de 9:00 a 17:00 hrs.

Dirección Oficina Matriz de Nacional Financiera S.N.C., Av. Insurgentes Sur 1971 – Col Guadalupe Inn – 01020, México, D.F.

### LISTA DE DOCUMENTOS PARA LA INTEGRACIÓN DEL EXPEDIENTE DE AFILIACIÓN AL PROGRAMA DE CADENAS PRODUCTIVAS

- 1.- Carta Requerimiento de Afiliación.
  - Debidamente firmada por el área usuaria compradora
- 2.- \*\*Copia simple del Acta Constitutiva (Escritura con la que se constituye o crea la empresa).
  - Esta escritura debe estar debidamente inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.
  - Debe anexarse completa y legible en todas las hojas.
- 3.- \*\*Copia simple de la Escritura de Reformas (modificaciones a los estatutos de la empresa)
  - Cambios de razón social, fusiones, cambios de administración, etc.,
  - Estar debidamente inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio.
  - Completa y legible en todas las hojas.
- 4.- \*\*Copia simple de la escritura pública mediante la cual se haga constar los Poderes y Facultades del Representante Legal para Actos de Dominio.
  - Esta escritura debe estar debidamente inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.
  - Debe anexarse completa y legible en todas las hojas.
- 5.- Comprobante de domicilio Fiscal
  - Vigencia no mayor a 2 meses
  - Comprobante de domicilio oficial (Recibo de agua, Luz, Teléfono fijo, predio)
  - Debe estar a nombre de la empresa, en caso de no ser así, adjuntar contrato de arrendamiento, comodato.
- 6.- Identificación Oficial Vigente del (los) representante(es) legal(es), con actos de dominio
  - Credencial de elector; pasaporte vigente ó FM2 (para extranjeros)
  - La firma deberá coincidir con la del convenio
- 7.- Alta en Hacienda y sus modificaciones
  - Formato R-1 ó R-2 en caso de haber cambios de situación fiscal (razón social o domicilio fiscal)
  - En caso de no tener las actualizaciones, pondrán obtenerlas de la página del SAT.
- 8.- Cédula del Registro Federal de Contribuyentes (RFC, Hoja Azul)
- 9.- Estado de Cuenta Bancario donde se depositaran los recursos
  - Sucursal, plaza, CLABE interbancaria
  - Vigencia no mayor a 2 meses
  - Estado de cuenta que emite la Institución Financiera y llega su domicilio.

La documentación arriba descrita, es necesaria para que la promotoría genere los contratos que le permitirán terminar el procedimiento de afiliación una vez firmados, los cuales constituyen una parte fundamental del expediente:

1. Contrato de descuento automático Cadenas Productivas  
Firmado por el representante legal con poderes de dominio.
2. Convenios con firmas originales
3. Contratos Originales de cada Intermediario Financiero.  
Firmado por el representante legal con poderes de dominio.

(\*\* Únicamente, para personas Morales)

---

Usted podrá contactarse con la Promotoría que va a afiliarlo llamando al 01-800- NAFINSA (01-800-6234672) ó al 50-89-61-07; ó acudir a las oficinas de Nacional Financiera en:

- Av. Insurgentes Sur no. 1971, Col. Guadalupe Inn, C.P. 01020, Delegación Álvaro Obregón, en el Edificio ANEXO, nivel Jardín, área de Atención a Clientes.

## ANEXO 13 "NOTA INFORMATIVA PARA PARTICIPANTES DE PAÍSES MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE)".

El compromiso de México en el combate a la corrupción ha trascendido nuestras fronteras y el ámbito de acción del gobierno federal. En el plano internacional y como miembro de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) y firmante de la **Convención para combatir el cohecho de servidores públicos extranjeros en transacciones comerciales internacionales**, hemos adquirido responsabilidades que involucran a los sectores público y privado.

Esta Convención busca establecer medidas para prevenir y penalizar a las personas y a las empresas que prometan o den gratificaciones a funcionarios públicos extranjeros que participan en transacciones comerciales internacionales. Su objetivo es eliminar la competencia desleal y crear igualdad de oportunidades para las empresas que compiten por las contrataciones gubernamentales.

La OCDE ha establecido mecanismos muy claros para que los países firmantes de la Convención cumplan con las recomendaciones emitidas por ésta y en el caso de México, iniciará en **noviembre de 2003** una segunda fase de **evaluación** —la primera ya fue aprobada— en donde un grupo de expertos verificará, entre otros:

- La compatibilidad de nuestro marco jurídico con las disposiciones de la Convención.
- El conocimiento que tengan los sectores público y privado de las recomendaciones de la Convención.

El resultado de esta evaluación **impactará** el grado de inversión otorgado a México por las agencias calificadoras y la atracción de inversión extranjera.

Las **responsabilidades del sector público** se centran en:

- Profundizar las reformas legales que inició en 1999.
- Difundir las recomendaciones de la Convención y las obligaciones de cada uno de los actores comprometidos en su cumplimiento.
- Presentar casos de cohecho en proceso y concluidos (incluyendo aquellos relacionados con lavado de dinero y extradición).

Las responsabilidades del sector privado contemplan:

- **Las empresas:** adoptar esquemas preventivos como el establecimiento de códigos de conducta, de mejores prácticas corporativas (controles internos, monitoreo, información financiera pública, auditorías externas) y de mecanismos que prevengan el ofrecimiento y otorgamiento de recursos o bienes a servidores públicos, para obtener beneficios particulares o para la empresa.
- **Los contadores públicos:** realizar auditorías; no encubrir actividades ilícitas (doble contabilidad y transacciones indebidas, como asientos contables falsificados, informes financieros fraudulentos, transferencias sin autorización, acceso a los activos sin consentimiento de la gerencia); utilizar registros contables precisos; informar a los directivos sobre conductas ilegales.
- **Los abogados:** promover el cumplimiento y revisión de la Convención (imprimir el carácter vinculatorio entre ésta y la legislación nacional); impulsar los esquemas preventivos que deben adoptar las empresas.

Las **sanciones** impuestas a las personas físicas o morales (privados) y a los servidores públicos que incumplan las recomendaciones de la Convención, implican entre otras, privación de la libertad, extradición, decomiso y/o embargo de dinero o bienes.

Asimismo, es importante conocer que el pago realizado a servidores públicos extranjeros es perseguido y castigado independientemente de que el funcionario sea acusado o no. Las investigaciones pueden iniciarse por denuncia, pero también por otros medios, como la revisión de la situación patrimonial de los servidores públicos o la identificación de transacciones ilícitas, en el caso de las empresas.

El culpable puede ser perseguido en cualquier país firmante de la Convención, independientemente del lugar donde el acto de cohecho haya sido cometido.

En la medida que estos lineamientos sean conocidos por las empresas y los servidores públicos del país, estaremos contribuyendo a construir estructuras preventivas que impidan el incumplimiento de las recomendaciones de la Convención y por tanto la comisión de actos de corrupción.

Por otra parte, es de señalar que el Código Penal Federal sanciona el cohecho en los siguientes términos:

"Artículo 222

Cometen el delito de cohecho:

- I. El servidor público que por sí, o por interpósita persona solicite o reciba indebidamente para sí o para otro, dinero o cualquiera otra dádiva, o acepte una promesa, para hacer o dejar de hacer algo justo o injusto relacionado con sus funciones, y
- II. El que de manera espontánea dé u ofrezca dinero o cualquier otra dádiva a alguna de las personas que se mencionan en la fracción anterior, para que cualquier servidor público haga u omita un acto justo o injusto relacionado con sus funciones.

Al que comete el delito de cohecho se le impondrán las siguientes sanciones:

Cuando la cantidad o el valor de la dádiva o promesa no exceda del equivalente de quinientas veces el salario mínimo diario vigente en el Distrito Federal en el momento de cometerse el delito, o no sea valuable, se impondrán de tres meses a dos años de prisión, multa de treinta a trescientas veces el salario mínimo diario vigente en el Distrito Federal en el momento de cometerse el delito y destitución e inhabilitación de tres meses a dos años para desempeñar otro empleo, cargo o comisión públicos.

Cuando la cantidad o el valor de la dádiva, promesa o prestación exceda de quinientas veces el salario mínimo diario vigente en el Distrito Federal en el momento de cometerse el delito, se impondrán de dos años a catorce años de prisión, multa de trescientas a quinientas veces el salario mínimo diario vigente en el Distrito Federal en el momento de cometerse el delito y destitución e inhabilitación de dos años a catorce años para desempeñar otro empleo, cargo o comisión públicos.

En ningún caso se devolverá a los responsables del delito de cohecho, el dinero o dádivas entregadas, las mismas se aplicarán en beneficio del Estado.

Capítulo XI

Cohecho a servidores públicos extranjeros

Artículo 222 bis

Se impondrán las penas previstas en el artículo anterior al que con el propósito de obtener o retener para sí o para otra persona ventajas indebidas en el desarrollo o conducción de transacciones comerciales internacionales, ofrezca, prometa o dé, por sí o por interpósita persona, dinero o cualquiera otra dádiva, ya sea en bienes o servicios:

- I. A un servidor público extranjero para que gestione o se abstenga de gestionar la tramitación o resolución de asuntos relacionados con las funciones inherentes a su empleo, cargo o comisión;
- II. A un servidor público extranjero para llevar a cabo la tramitación o resolución de cualquier asunto que se encuentre fuera del ámbito de las funciones inherentes a su empleo.

**ANEXO 14 "MANIFESTACIÓN CON RELACIÓN AL PUNTO 29 DEL ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES QUE SE DEBERÁN OBSERVAR PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ELECTRÓNICO DE INFORMACIÓN PÚBLICA GUBERNAMENTAL DENOMINADO COMPRANET"**

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.**

**NOMBRE DEL LICITANTE:**

**FECHA:**

(Nombre representante legal), manifiesto que se tendrá como no presentada mi proposición y, en su caso, la documentación requerida por la Unidad compradora, cuando el archivo electrónico en el que contenga la proposición y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena a la dependencia o entidad.

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL DEL LICITANTE**

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

7

ANEXO 15 "MANIFESTACIÓN DE INFORMACIÓN RESERVADA Y/O CONFIDENCIAL"

DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
Presente

Nombre del representante legal en mi carácter de (cargo) y con las facultades conferidas conforme a derecho, manifiesto que la documentación, propuesta técnica y económica que se acompañan al presente procedimiento cumplen con lo siguiente:

**Párrafo 1**

Que para los efectos de los artículos 113 y 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, los documentos que se entregan en nuestra proposición **NO SON** de naturaleza reservada y/o confidencial.

**Párrafo 2**

Que para los efectos de los artículos 113 y 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, los documentos que se enlistan a continuación y que se anexan a nuestra proposición **SON** de naturaleza reservada y/o confidencial.

1.- Información \_\_\_\_\_ FOLIOS \_\_\_\_\_

MOTIVO \_\_\_\_\_

2.- Información \_\_\_\_\_ FOLIOS \_\_\_\_\_

MOTIVO \_\_\_\_\_

...

\_\_\_\_\_  
NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

Nota: Solo utilizar el párrafo que corresponda, en ningún caso pueden incluirse los 2 párrafos.