



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-E127-2019**

Código de Expediente: 2036597

**Publicación en Compranet y página institucional del CIDE: 09 de
DICIEMBRE 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	Conforme a lo establecido en el apartado III, inciso b) numeral 3	17 de diciembre de 2019 a las 09:00 horas	23 de diciembre de 2019 a las 13:00 horas	07 de enero de 2019 a las 16:00 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 através d e CompraNet.



EN CUMPLIMIENTO A LO ORDENADO POR LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS EN SU ARTÍCULO 134, ASÍ COMO EN EL ARTÍCULO 25, 26 FRACCIÓN II, 26 Bis FRACCIÓN II Y 28 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO (LAASSP), SU REGLAMENTO (RLAASSP), ARTÍCULO 50 DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA (LFPRH), SU REGLAMENTO (RLFPRH) 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-E127-2019 PARA LA CONTRATACIÓN PLURIANUAL DEL "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.

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 Sudirección de Recursos Materiales, convoca a participar en el procedimiento de la INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA No. IA-03890M001-E127-2019 PARA EL "SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE". 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-E127-2019**

Código Del Expediente: **2036597**

d) Señalamiento del recurso con el que se pagará

El presente procedimiento de contratación será **plurianual** y abarca los **ejercicios fiscales 2020 y 2021**, con fundamento a lo establecido en el artículo **50** de la "LFPRH" y **147** del "RLFPRH", y se pagará con recursos del ejercicio fiscal que corresponda, en los términos establecidos por los artículos **24** y segundo párrafo del **25** de la "LAASSP".

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 el área requirente manifiesta tener disponibilidad presupuestaria en el Capítulo 2000, conforme a lo siguiente:

Para la Partida 1: "SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE", conforme al oficio DRF/311/2019 considerando que el ejercicio de los recursos estará sujeto a la disponibilidad financiera y presupuestaria que apruebe la H. Cámara de Diputados y el calendario de gasto que autorice la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para los ejercicios de que se trate. Asimismo Se cuenta con el oficio DRF/271/2019, para llevar a cabo la contratación anticipada y plurianual del servicio objeto del presente procedimiento, en el cual se establece la autorización de la DGPYP con folio 2020-38-90M-190 del Módulo de Administración y Seguimiento de los Compromisos Plurianuales (MASCP).

Para la Partida 2: “SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE” conforme al oficio DRF/308/2019 considerando que el ejercicio de los recursos estará sujeto a la disponibilidad financiera y presupuestaria que apruebe la H. Cámara de Diputados y el calendario de gasto que autorice la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para los ejercicios de que se trate. Asimismo Se cuenta con el oficio DRF/270/2019, para llevar a cabo la contratación anticipada y plurianual del servicio objeto del presente procedimiento, en el cual se establece la autorización de la DGPYP con folio 2020-38-90M-189 del Módulo de Administración y Seguimiento de los Compromisos Plurianuales (MASCP).

Para la Partida 3: “SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE” conforme al oficio DRF/310/2019 considerando que el ejercicio de los recursos estará sujeto a la disponibilidad financiera y presupuestaria que apruebe la H. Cámara de Diputados y el calendario de gasto que autorice la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para los ejercicios de que se trate. Asimismo Se cuenta con el oficio DRF/273/2019; para llevar a cabo la contratación anticipada y plurianual del servicio objeto del presente procedimiento, en el cual se establece la autorización de la DGPYP con folio 2020-38-90M-192 del Módulo de Administración y Seguimiento de los Compromisos Plurianuales (MASCP).

Para la Partida 4: “SUMINISTRO LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE” conforme al oficio DRF/312/2019 considerando que el ejercicio de los recursos estará sujeto a la disponibilidad financiera y presupuestaria que apruebe la H. Cámara de Diputados y el calendario de gasto que autorice la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para los ejercicios de que se trate. Asimismo Se cuenta con el oficio DRF/274/2019, para llevar a cabo la contratación anticipada y plurianual del servicio objeto del presente procedimiento, en el cual se establece la autorización de la DGPYP con folio 2020-38-90M-193 del Módulo de Administración y Seguimiento de los Compromisos Plurianuales (MASCP).

Para la Partida 5: “SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE” conforme al oficio DRF/309/2019 considerando que el ejercicio de los recursos estará sujeto a la disponibilidad financiera y presupuestaria que apruebe la H. Cámara de Diputados y el calendario de gasto que autorice la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para los ejercicios de que se trate. Asimismo Se cuenta con el oficio DRF/272/2019, para llevar a cabo la contratación anticipada y plurianual del servicio objeto del presente procedimiento, en el cual se establece la autorización de la DGPYP con folio 2020-38-90M-191 del Módulo de Administración y Seguimiento de los Compromisos Plurianuales (MASCP).

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 dónde 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 CONTRATACIÓN

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 del servicio a contratar, objeto del presente procedimiento y que consta de **cinco 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 una de las partidas, 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.

Derivado de que las normas mexicanas o internacionales no cubran los requerimientos del presente procedimiento, o bien las especificaciones contenidas en dichas normas se consideren inaplicables u obsoletas y hasta en tanto se elaboren las normas de referencia se efectuará la contratación conforme a las especificaciones indicadas en el **ANEXO 1 “Especificaciones Técnicas”**.

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 para cada una de las partida será abierto por monto, conforme a lo siguiente:

Para la Partida 1: “SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE”

EJERCICIO 2020:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$540,866.52** (Quinientos cuarenta mil ochocientos sesenta y seis pesos 52/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$1,352,166.31** (Un millón trescientos cincuenta y dos mil ciento sesenta y seis pesos 31/100 MNn.), estos productos no generan I.V.A.

EJERCICIO 2021:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$540,866.52** (Quinientos cuarenta mil ochocientos sesenta y seis pesos 52/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$1,352,166.31** (Un millón trescientos cincuenta y dos mil ciento sesenta y seis pesos 31/100 MNn.), estos productos no generan I.V.A.

	2020	2021	TOTAL
Monto Máximo	\$1,352,166.31	\$1,352,166.31	\$2,704,332.62
Monto Mínimo	\$540,866.52	\$540,866.52	\$1,081,733.04

Para la Partida 2: “SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE”

EJERCICIO 2020:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$1,073,600.00** (Un millón setenta y tres mil seiscientos pesos 00/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$2,684,000.00** (Dos millones seiscientos ochenta y cuatro mil pesos 00/100 M.N.), estos productos no generan I.V.A.

EJERCICIO 2021:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$1,073,600.00** (Un millón setenta y tres mil seiscientos pesos 00/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$2,684,000.00** (Dos millones seiscientos ochenta y cuatro mil pesos 00/100 M.N.), estos productos no generan I.V.A.

	2020	2021	TOTAL
Monto Máximo	\$2,684,000.00	\$2,684,000.00	\$5,368,000.00
Monto Mínimo	\$1,073,600.00	\$1,073,600.00	\$2,147,200.00

Para la Partida 3: "SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

EJERCICIO 2020:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$618,200.00** (Seiscientos dieciocho mil doscientos pesos 00/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$1,545,500.00** (Un millón quinientos cuarenta y cinco mil quinientos 00/100 pesos M.N.), estos productos no generan I.V.A.

EJERCICIO 2021:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$618,200.00** (Seiscientos dieciocho mil doscientos pesos 00/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$1,545,500.00** (Un millón quinientos cuarenta y cinco mil quinientos 00/100 pesos M.N.), estos productos no generan I.V.A.

	2020	2021	TOTAL
Monto Máximo	\$1,545,500.00	\$1,545,500.00	\$3,091,000.00
Monto Mínimo	\$618,200.00	\$618,200.00	\$1,236,400.00

Para la Partida 4: "SUMINISTRO LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

EJERCICIO 2020:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$324,593.29** (Trescientos veinticuatro mil quinientos noventa y tres pesos 29/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$811,483.23** (Ochocientos once mil cuatrocientos ochenta y tres pesos 23/100 m.n.), estos productos no generan I.V.A.

EJERCICIO 2021:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$324,593.29** (Trescientos veinticuatro mil quinientos noventa y tres pesos 29/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$811,483.23** (Ochocientos once mil cuatrocientos ochenta y tres pesos 23/100 m.n.), estos productos no generan I.V.A.

	2020	2021	TOTAL
Monto Máximo	\$811,483.23	\$811,483.23	\$1,622,966.46
Monto Mínimo	\$324,593.29	\$324,593.29	\$649,186.58

Para la Partida 5: "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

EJERCICIO 2020:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$308,000.00** (Trescientos ocho mil pesos 00/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$770,000.00** (Setecientos setenta mil pesos 00/100 M.), estos productos no generan I.V.A.

EJERCICIO 2021:

El monto mínimo por adjudicar es de **\$308,000.00** (Trescientos ocho mil pesos 00/100 M.N.) y el monto máximo es de **\$770,000.00** (Setecientos setenta mil pesos 00/100 M.), estos productos no generan I.V.A.

	2020	2021	TOTAL
Monto Máximo	\$770,000.00	\$770,000.00	\$1,540,000.00
Monto Mínimo	\$308,000.00	\$308,000.00	\$616,000.00

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 proposiciones conjuntas.

III. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN 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.hacienda.gob.mx/>

2. Visita a las instalaciones del CIDE.

No habrá visita a las instalaciones.

3. Junta de Aclaraciones.

No habrá junta de aclaraciones; con fundamento en el artículo 77 sexto párrafo del Reglamento de la LAASSP, los licitantes podrán solicitar las aclaraciones respectivas, a través de sistema electrónico CompraNet **con fecha límite el día 11 de diciembre 2019, a las 09:00 horas**, manifestando a través del escrito de interés en participar y las solicitudes de aclaración.

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. Lo anterior de conformidad con el penúltimo párrafo del artículo 45 del RLAASSP.

4. Acto de Presentación y Apertura de Propositiones

Se llevará a cabo el día **17 de diciembre de 2019** a las **09:00 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 anéjar 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 **23 de diciembre de 2019** a las **13:00 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 **07 de enero de 2020**, a las **16:00 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 solicitar documento actualizado expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), en el que se emita opinión sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto por la regla 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2019, 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 26 de abril de 2019. Este documento no deberá tener una antigüedad mayor a 30 días naturales anteriores a la fecha de firma del contrato.
- 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 Adquisiciones y Contratos 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.hacienda.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); de conformidad a lo establecido en el artículo 48 último párrafo de la LAASSP, la persona licitante adjudicada (PROVEEDOR) a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato y para responder en la entrega de los bienes, 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 IMPORTE 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.

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 para el caso del licitante que resulte adjudicado.
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 requerentes 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 **17 de diciembre de 2019**, a las **09:00 horas**, la firma del contrato será el día **07 de enero de 2020**, a las **16:00 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 (persona moral) o Actividad Económica descrita en la Constancia de Situación Fiscal (persona física).
- 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.**

- Derivado de que las normas mexicanas o internacionales no cubran los requerimientos del presente procedimiento, o bien las especificaciones contenidas en dichas normas se consideren inaplicables u obsoletas y hasta en tanto se elaboren las normas de referencia se efectuará la contratación conforme a las especificaciones indicadas en el **ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas"** (**ANEXO 7 "Cumplimiento de normas"**).

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). Si el licitante no emplea la firma electrónica (e.firma) en el envío de su proposición técnica y económica o si en el acto de presentación y apertura de proposiciones, al momento de descargar el archivo que contiene dicha firma arroja como resultado que esta no es válida.
- G). El **CIDE** podrá desechar la proposición presentada, si el precio de la partida no resulta aceptable o conveniente.
- H). 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 Constancia de Situación Fiscal corresponde al objeto que se requiere en la presente invitación.
- I). 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.
- J). 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.
- K). 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.
- L). 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.

- M). 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.
- N). El no cotizar todos y cada uno de los conceptos que integran la(s) partida(s) que oferta.
- O). 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.
- P). 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.

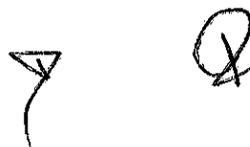
Los criterios de evaluación que el CIDE tomará en consideración para la adjudicación son los siguientes:

- 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). Si el licitante empleo la firma electrónica (e.firma) en el envío de su proposición técnica y económica o si en el acto de presentación y apertura de proposiciones, al momento de descargar el archivo que contiene dicha firma arroja como resultado que esta es válida.
- G). Que los precios unitarios de las partidas, sean aceptables y convenientes.
- H). 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 la Constancia de Situación Fiscal corresponde al objeto que se requiere en la presente Invitación a Cuando Menos Tres Personas.

- I). 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.
- J). 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.
- K). No presenta más de una proposición, ni más de una o alternativas de propuestas técnicas o económicas y ninguna propuesta es condicionada.
- L). 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.
- M). 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.
- N). Cotizar todos y cada uno de los conceptos que integran la(s) partida(s).
- O). 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.
- P). Que el licitante no se encuentre en alguno de los supuestos de los artículos 50 y 60 de la LAASSP
- Q). El criterio de evaluación será binario.
- R). Las proposiciones presentadas en el acto de presentación y apertura de proposiciones, se evaluarán de conformidad con el artículo 36 de la LAASSP.
- S). El presente procedimiento de contratación se adjudicará por partida, al licitante quien haya presentado la proposición solvente por partida ofertada, porque cumplen con los requisitos legales y/o administrativos, técnicos y económicos establecidos en la presente convocatoria (incluidas sus juntas de aclaraciones), y por tanto garantiza el cumplimiento de las obligaciones.
- T). La evaluación de la documentación legal y administrativa la realizará la Subdirección de Recursos Materiales. La Dirección de Recursos Humanos, será la responsable 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 Materiales y Servicios Generales y con la Dirección de Recursos Humanos. Dichas evaluaciones servirán como base para la emisión del fallo por parte de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales.
- U). 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"**.
- V). 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.

- W). De conformidad con lo establecido en el artículo 56 del RLAASSP, la convocante podrá efectuar reducciones hasta por el diez por ciento de las cantidades de bienes o servicios materia del presente procedimiento de contratación, cuando el presupuesto asignado al procedimiento de contratación sea rebasado por las proposiciones presentadas. Al efecto, los responsables de la evaluación de la propuesta económica verificarán previamente que los precios de la misma son aceptables; el Área requirente emitirá dictamen en el que se indique la conveniencia de efectuar la reducción respectiva, así como la justificación para no reasignar recursos a fin de cubrir el faltante, y el titular del Área contratante deberá autorizar la reducción correspondiente. La reducción referida se aplicará preferentemente de manera proporcional a cada una de las partidas que integran el presente procedimiento, y no en forma selectiva, excepto en los casos en que éstas sean indivisibles, lo cual deberá mencionarse en el apartado del fallo a que hace referencia la fracción III del artículo 37 de la LAASP.

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.
Álvaro Obregón, Ciudad de México
C.P. 01020

CompraNet
Atención a usuarios: 01-55-2000-4400.
Correo electrónico: compranet@hacienda.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,
Álvaro Obregón, Ciudad de México
C.P. 01210
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 ESPECIFICA 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 máximo 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.

"El 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.

"El 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, no habrá anticipo y el pago se realizará a los veinte días naturales posteriores a la entrega de los bienes, previa presentación de entrada al almacén y/o ácta entrega recepción y factura correspondiente.

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,
Álvaro Obregón, Ciudad de México
C.P. 01210.*

La factura electrónica deberá enviarse al correo: 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:

PERSONAS FISICAS:

- ✓ Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.).
- ✓ Número de CLABE (Clave Bancaria Estandarizada), la cual consta de 18 posiciones, para lo cual deberá enviarse copia de la carátula del Estado de Cuenta Bancario aperturado por el beneficiario, donde se demuestre el nombre, domicilio fiscal y número de cuenta.
- ✓ Comprobante de domicilio fiscal reciente (preferentemente telefónico)
- ✓ CURP
- ✓ Copia de identificación oficial

PERSONAS MORALES:

- ✓ Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.).
- ✓ Número de CLABE (Clave Bancaria Estandarizada), la cual consta de 18 posiciones, para lo cual deberá enviarse copia de la carátula del Estado de Cuenta Bancario apertura do por el beneficiario, donde se demuestre el nombre, domicilio fiscal y número de cuenta.
- ✓ Comprobante de domicilio fiscal reciente (preferentemente telefónico)

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 o 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 PAISES 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. **Precio No Aceptable:** es aquél que, derivado de la investigación de mercado realizada, resulte superior en un diez por ciento al ofertado respecto del que se observa como mediana en dicha investigación o en su defecto, el promedio de las ofertas presentadas en el procedimiento de contratación
11. **Precio Conveniente:** es aquel que se determina a partir de obtener el promedio de los precios preponderantes que resulten de las proposiciones aceptadas técnicamente en el procedimiento de contratación, y a éste se le resta el 50%.
12. **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.
13. **RLAASSP:** Reglamento de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
14. **MIPYME.** Micro pequeña y mediana empresa.
15. **COMPRANET:** Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales.
16. **DRF:** Dirección de Recursos Financieros.

ATENTAMENTE
LA DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES



MTRA. DEISY JAZMÍN HERREA ROMERO



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Partida 1: "SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

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
Producto perecedero	Secos	Etiquetados, empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad por escrito con un mínimo de tres meses, así como la fecha de compra para abarrote a granel.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración Vencimiento de fecha de caducidad y sin etiqueta.

	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas, picadas o golpeadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
		Fechas de caducidad vigente, con un mínimo de tres meses de caducidad.	
	Granos y harinas	Etiquetados, empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña	Sin etiqueta, que los empaques presenten agujeros, estén rotos o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases que evidencien el contacto con insectos o roedores.
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente y lote. Cada pieza de huevo deberá tener un código para verificar su frescura.	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre.
			Fecha de empaque mayor a 10 días, empaque violado o no identificado.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Presentación	Unidad	Consumo aproximado anual	Marca por ofertar
1	Aceite de aguacate	Frasco con 1 litro Inés o similar	Pieza	6	
2	Aceite de ajonjolí	Galón con 3.78 litros Lee Kum Kee	Pieza	37	
3	Aceite de cacahuete	Galón con 3.78 litros	Pieza	4	
4	Aceite de coco	Frasco con 473 mililitros Aires de campo o similar	Pieza	7	
5	Aceite de oliva extra virgen	Bote con 5 litros La gitana o similar	Pieza	68	
6	Aceite de oliva extra virgen manzanilla	Hecho en México Frasco con 500 mililitros Santo Tomás o similar	Pieza	7	
7	Aceite de oliva extra virgen misión	Hecho en México Frasco con 500 mililitros Santo Tomás o similar	Pieza	7	
8	Aceite de semilla de uva	Frasco con 250 mililitros	Pieza	4	
9	Aceite infusionado de trufa negra	Frasco con 100 mililitros	Pieza	4	
10	Aceituna negra kalamata aliñada sin hueso	Lata con 4250 ML (peso neto 2.1 kg) "Amanida" o similar	Lata	10	
11	Ácido cítrico en polvo	Bote con 1 kilogramo Deiman o similar	Pieza	2	
12	Acitrón dulce de biznaga primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
13	Agua natural de coco sin conservadores (*)	Tetrapak de 1 litro Calahua o similar	Pieza	34	
14	Ajo blanco fresco pelado	Bote con 2.268 kilogramos Mr. Lucky o similar	Pieza	135	
15	Ajonjolí blanco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
16	Ajonjolí negro primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
17	Albahaca seca	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14	

18	Alga nori deshidratada	Paquete con 100 piezas / 250 gramos	Paq.	11	
19	Alga wakame deshidratada	Paquete con 453 gramos "WelPac"	Paq.	10	
20	Almendra entera sin cáscara con piel primera calidad	A granel	Kg.	101.25	
21	Almendra fileteada primera calidad	A granel	Kg.	51	
22	Alubia blanca grande primera calidad	A granel	Kg.	67.5	
23	Amaranto tostado primera calidad	A granel	Kg.	33.75	
24	Anchoa en aceite	Lata con 50 gramos Pelazza o similar	Lata	27	
25	Arándanos deshidratados primera calidad	Paquete con 1 kilogramo Ocean Spray o similar	Paq.	37	
26	Arroz arborio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	34	
27	Arroz basmati	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
28	Arroz calrose para sushi	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
29	Arroz de grano largo (estándar)	Costal con 45 kilogramos	Costal	31	
30	Arroz de grano largo (estándar)	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	338	
31	Arroz integral	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	
32	Arroz jazmín	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	
33	Arroz precocido para paella	Paquete con 2 kilogramos Verde Valle o similar	Paq.	41	
34	Arroz salvaje	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	
35	Atún en agua	Lata con 1.88 kilogramos Dolores o similar	Lata	68	
36	Azafrán español primera calidad	Frasco con 2 gramos La Paslega o similar	Frasco	27	
37	Azúcar de coco	A granel	Kg.	10	
38	Azúcar glass	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	135	
39	Azúcar tremolina (invertida)	A granel	Kg.	5	
40	Brotos de bambú en conserva	Lata con 2.92 kilogramos	Lata	31	
41	Cacahuete natural tostado sin cáscara	A granel	Kg.	67.5	
42	Cardamomo en polvo primera calidad	A granel	Kg.	2.25	
43	Carne de almeja picada al natural	Lata con 1.44 kilogramos Sysco o similar	Lata	41	
44	Castañas de agua	Lata con 1.88 kilogramos	Lata	27	
45	Cebada especial preparada para agua fresca	Paquete de 1 kilogramo La India Verdeña o similar	Paq.	14	
46	Cebada perla primera calidad	A granel	Kg.	13.5	
47	Cereza marrasquino	Frasco con 500 gramos	Frasco	34	
48	Chía orgánica	Bolsa con 907 gramos "EcoPan" o similar	Pieza	15	
49	Chícharo congelado	Paquete con 2 kilogramos La Huerta o similar	Paq.	34	
50	Chile ancho seco primera calidad	A granel	Kg.	3.5	
51	Chile catarino seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	
52	Chile chilhuacle amarillo seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	

53	Chile chilhuacle negro seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	
54	Chile chilhuacle rojo seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	
55	Chile chiltepín seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75	
56	Chile de árbol quebrado seco primera calidad	A granel	Kg.	1.5	
57	Chile de árbol seco primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
58	Chile guajillo seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	
59	Chile meco seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
60	Chile morita seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
61	Chile mulato seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	
62	Chile pasilla seco primera calidad	A granel	Kg.	3.5	
63	Chile piquín primera calidad	A granel	Kg.	0.75	
64	Chile puya seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
65	Chiles poblanos desvenados, pelados y congelados	Paquete con 8 piezas La Huerta o similar	Paq.	101	
66	Chispas de chocolate semi-amargo	Costal con 2.5 kilogramos Hershey's o similar	Pieza	20	
67	Chocolate blanco origen belga 35.8% manteca de cacao	Paquete con 5 kilogramos Callebaut o similar	Pieza	14	
68	Chocolate semi-amargo origen belga 53.8% cacao	Paquete con 5 kilogramos Callebaut o similar	Pieza	14	
69	Ciruela pasa sin hueso primera calidad	A granel	Kg.	10.5	
70	Cobertura de chocolate blanco	Paquete con 1 kilo Turin o similar	Pieza	34	
71	Cobertura de chocolate semi-amargo	Paquete con 1 kilogramo Turin o similar	Pieza	34	
72	Coco rallado seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	
73	Cocoa natural proceso americano	Costal con 5 kilogramos Hershey's o similar	Pieza	20	
74	Corazones de alcachofa en conserva	Frasco con 1.36 kilogramos	Pieza	27	
75	Corazones de palmitos enteros	Lata con 400 gramos San Miguel o similar	Lata	75	
76	Commeal (Maíz amarillo molido para preparar polenta)	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
77	Couscous instantáneo marroquí	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	34	
78	Crema de almendras (mantequilla)	Frasco con 765g. Kirkland o similar	Pieza	4	
79	Crema de avellanas con cacao	Bote con 750 gramos Nutella o similar	Pieza	34	
80	Crema de vinagre balsámico	Bote con 250 mililitros	Pieza	7	
81	Cremor tártaro	Bote con 91 gramos McCormick o similar	Pieza	14	
82	Cuitlacoche sazonado	Lata con 430 gramos Monte Blanco o similar	Lata	338	
83	Cúrcuma en polvo primera calidad	A granel	Kg.	1.5	
84	Curry amarillo en polvo	Bote con 539 gramos Tone's o similar	Pieza	2	
85	Dátil sin hueso primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
86	Edamames en vaina congelados	Bolsa con 300 gramos	Pieza	34	

87	Elote amarillo entero congelado	Bolsa con 4 piezas / 2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	608	
88	Empanizador japonés panko	Costal con 11 kilogramos Kikkoman o similar	Costal	11	
89	Estragón seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75	
90	Fideo chino de arroz	Paquete con 500g Vermicelli o similar	Paq.	14	
91	Fideo chino de huevo	A granel	Kg.	14	
92	Fideo japonés ramen fresco	A granel	Kg.	14	
93	Fideo japonés udon	A granel	Kg.	14	
94	Fideos japonés soba	A granel	Kg.	14	
95	Frijol bayo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
96	Frijol de soya primera calidad limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	
97	Frijol mongo limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	
98	Frijol negro limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34	
99	Frijol negro limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
100	Frijol pinto limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34	
101	Frijol pinto limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
102	Frijol rojo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	
103	Fructosa granulada	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	4	
104	Galletas para tiramisú (dedos de novia bocado de dama o soletas)	Caja con 300 gramos MacMa o similar	Caja	11	
105	Garam masala	Bote con 360 gramos Badia o similar	Bote	7	
106	Garbanzo en salmuera	Lata con 3 kilogramos Del Monte o similar	Lata	203	
107	Glucosa (*)	Bote con 1 kilogramo	Pieza	34	
108	Grano de maíz pozolero cacahuazintle	Bolsa con 1 kilogramo	Pieza	135	
109	Granola natural con frutos	Paquete con 400 gramos Granvita o similar	Paq.	135	
110	Granos de elote amarillo congelado	Bolsa con 2 kilogramos	Bolsa	338	
111	Grenetina en láminas (*)	Paquete con 20 gramos	Paq.	10	
112	Haba seca primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
113	Harina de almendra (blanqueada)	Bolsa con 1.36 KG "Kirkland" o similar	Pieza	20	
114	Harina de arroz	Caja con 500 gramos Tres Estrellas o similar	Caja	10	
115	Harina para pan alta en gluten	Costal con 5 kilogramos	Costal	5	
116	Harina para preparar hot cakes receta tradicional	Paquete con 5 kilogramos Pronto o similar	Paq.	10	
117	Higo entero seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
118	Hoja de arroz redonda para rollo vietnamita	Paquete con 340 gramos	Paq.	14	
119	Hoja de huevo para rollo primavera 20 cm de largo	Paquete con 340 gramos Spring Home o similar	Paq.	14	
120	Hojas de parra en conserva	Frasco con 560 gramos	Frasco	7	
121	Hojas para wonton 8.5x8.5 centímetros	Paquete con 340 gramos Dynasty	Paq.	14	

122	Hojuela de maíz con azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	
123	Hojuela de maíz sin azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	
124	Hojuelas de avena natural	Bote con 510 gramos Quaker o similar	Bote	68	
125	Hojuelas de salvado de trigo	Caja con 440 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	
126	Hojuelas de salvado de trigo mezclado con pasas	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	
127	Hondashi en granulo	A granel	Kg.	6.75	
128	Hongo morilla deshidratado	A granel	Kg.	0.75	
129	Hongo porcini deshidratado	A granel	Kg.	0.75	
130	Hongo shiitake deshidratado	A granel	Kg.	3.75	
131	Huevo blanco de gallina calidad AA	Caja con 360 piezas	Caja	152	
132	Humo líquido (*)	Bote con 1 litro	Bote	1	
133	Jengibre en polvo	Bote con 340.2 gramos Badia o similar	Pieza	4	
134	Leche de almendra sin endulzantes, sabor original (alimento líquido)	Envase tetrapack de 949 mililitros Silk o similar	Pieza	38	
135	Leche de coco sin azúcar	Tetrapak de 1 litro Calahua o similar	Pieza	34	
136	Leche de soya (alimento líquido)	Envase tetrapack de 949 mililitros Kirkland o similar	Pieza	38	
137	Lenteja anaranjada limpia primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	7	
138	Lenteja verde limpia primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	122	
139	Levadura instantánea (*)	Paquete con 450 gramos Nevada o similar	Paq.	68	
140	Maíz palomero	Paquete con 500 gramos	Paq.	10	
141	Malvaviscos blanco grande de vainilla	Bolsa con 400 gramos	Pieza	34	
142	Malvaviscos blancos mini de vainilla	Bolsa con 400 gramos	Pieza	34	
143	Mandarina en gajos en lata	Lata con 3 kilogramos	Lata	34	
144	Mango deshidratado endulzado primera calidad	A granel	Kg.	27	
145	Mantequilla de cacahuete	Bote con 1 kilogramo Skippy o similar	Bote	68	
146	Masa hojaldre congelada	A granel	Kg.	108	
147	Mayonesa premium americana sin limón	Bote con 3.79 litros Wilsey o similar	Bote	34	
148	Mermelada de chabacano	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	34	
149	Mermelada de fresa	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	68	
150	Mermelada de zarzamora	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	15	
151	Mezcla campesina congelada	Bolsa con 2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	338	
152	Miel de abeja natural sin conservadores	Frasco con 1 kilogramo Carlota o similar	Frasco	338	
153	Miel de agave orgánica (sin gluten)	Bote con 660 gramos "Tía ofilia" o similar	Bote	7	

154	Mole negro en pasta primera calidad	Cubeta con 10 kilogramos	Pieza	17	
155	Mole poblano en pasta primera calidad	Cubeta con 10 kilogramos	Pieza	34	
156	Mostaza amarilla	Bote con 2.98 kilogramos French's o similar	Bote	34	
157	Mostaza dijon receta antigua	Frasco con 454 gramos Grey Poupon o similar	Frasco	34	
158	Mostaza dijon receta original	Frasco con 454 gramos Grey Poupon o similar	Frasco	34	
159	Nuez de castilla natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	67.5	
160	Nuez de la india natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	47.25	
161	Nuez de macadamia sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	13.5	
162	Nuez moscada en polvo 454 gramos (Tone's)	Bote con 454 gramos Tone's o similar	Bote	7	
163	Nuez moscada entera primera calidad	A granel	Kg.	0.75	
164	Nuez nogada sin piel fresca primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
165	Nuez pecana sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	67.5	
166	Orégano seco	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14	
167	Orejón de durazno primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
168	Orejón de manzana primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
169	Pan de barra blanco	Paquete con 680 gramos Bimbo o similar	Paq.	135	
170	Pan de barra blanco con miel rebanado	Paquete con 680 gramos Oroweat o similar	Paq.	68	
171	Pan de barra multi-grano rebanado	Paquete con 680 gramos Oroweat o similar	Paq.	68	
172	Pan para hamburguesa mediano	Paquete con 450 gramos Bimbo o similar	Paq.	270	
173	Pan pita receta original	Paquete con 680 gramos Libanus o similar	Paq.	169	
174	Papa a la francesa corte delgado liso precocida congelada	Bolsa con 2.2 kilogramos McCain o similar	Bolsa	189	
175	Papa carita feliz congelada	Caja con 10.89 kilogramos McCain o similar	Caja	34	
176	Pasta cannelloni	Caja con 250 gramos Barilla o similar	Caja	101	
177	Pasta de codo n° 2	Bolsa con 4 kilogramos Vesta o similar	Bolsa	7	
178	Pasta de letras	Paquete con 200 gramos La Moderna o similar	Paq.	81	
179	Pasta espagueti n° 5	Paquete con 1 kilogramo Barilla o similar	Paq.	135	
180	Pasta farfalle	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	34	
181	Pasta fettuccine	Paquete con 1 kilogramo Barilla o similar	Paq.	135	
182	Pasta fideo n° 0	Paquete con 4 kilogramos Vesta o similar	Paq.	270	
183	Pasta fusilli	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	34	

184	Pasta linguine	Paquete con 454 gramos Barilla o similar	Paq.	34	
185	Pasta macarrón	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	68	
186	Pasta miso	A granel	Kg.	33.75	
187	Pasta munición	Paquete con 200 gramos La Moderna o similar	Paq.	51	
188	Pasta orzo	Paquete con 454 gramos Barilla o similar	Paq.	10	
189	Pasta para lasagna precocida	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	30	
190	Pasta pelo de ángel	Caja con 454 gramos Barilla o similar	Caja	34	
191	Pasta penne rigate	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	81	
192	Pasta phyllo fresca	Paquete con 454 gramos	Paq.	10	
193	Pasta tricolor rotini	Paquete con 340 gramos Barilla o similar	Paq.	10	
194	Pectina en polvo	A granel	Kg.	3.7	
195	Pepinillo agrio rebanado en salmuera	Bote con 3.94 kilogramos	Bote	7	
196	Pepinillo gherkins dulce entero	Frasco con 454 gramos	Frasco	7	
197	Pepita de calabaza natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	10.5	
198	Pepita de girasol natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
199	Piloncillo primera calidad	A granel	Kg.	67.5	
200	Pimentón paprika español	Bote con 511 gramos Tone's o similar	Pieza	7	
201	Pimienta de cayena en polvo	Bote con 454 gramos Tone's o similar	Pieza	7	
202	Piñón rosa sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	5.25	
203	Piñones orgánicos blancos	Bolsa con 680 gramos "Kirkland" o similar	Pieza	2	
204	Pipián rojo en pasta primera calidad	A granel	Kg.	6.78	
205	Pipián verde en pasta primera calidad	A granel	Kg.	13.5	
206	Pistaches sin cáscara (tostados y salados)	Bolsa con 680 gramos "Kirkland" o similar	Pieza	10	
207	Polvo 5 especias primera calidad	A granel	Kg.	1.5	
208	Queso parmesano en polvo	Bote con 2.04 kilogramos Kraft o similar	Pieza	11	
209	Quinoa blanca	A granel	Kg.	33.75	
210	Quinoa negra	A granel	Kg.	33.75	
211	Quinoa roja	A granel	Kg.	33.75	
212	Romero seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	
213	Sal kosher	Caja con 1.36 kilogramos	Caja	7	
214	Sal rosa del Himalaya	Bote con 295 gramos San Miguel o similar	Pieza	7	
215	Salsa barbecue receta original	Galón con 3.785 litros KC Masterpiece o similar	Galón	51	
216	Salsa de anguila	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	14	

217	Salsa de ostión	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	7	
218	Salsa de pescado	Bote con 473 mililitros	Bote	7	
219	Salsa de pimienta de cayena original americana	Galón con 3.78 litros Red Hot o similar	Galón	31	
220	Salsa de soya sabor original	Frasco con 150 mililitros Kikkoman o similar	Frasco	7	
221	Salsa de soya sabor original	Galón con 3.785 litros Kikkoman o similar	Galón	4	
222	Salsa de soya sabor original	Cubeta con 18.9 litros Kikkoman o similar	Pieza	4	
223	Salsa de tomate ketchup	Bolsa con 3 kilogramos La Costeña o similar	Pieza	68	
224	Salsa demi-glacé en polvo	Bote con 1.9 kilogramos Knorr o similar	Bote	5	
225	Salsa hoisin	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	
226	Salsa oriental de ciruela	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	
227	Salsa oriental de frijol fermentado	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	
228	Salsa picante china de ajo, vinagre y chile	Botella con 482 gramos Sriracha o similar	Pieza	15	
229	Salsa teriyaki	Galón con 3.785 litros Kikkoman o similar	Galón	34	
230	Semilla de alcaravea entera primera calidad	A granel	Kg.	0.75	
231	Semilla de amapola primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
232	Semilla de cacao con cáscara primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
233	Semilla de cáñamo orgánico (Hemp)	Bolsa con 850 gramos "EcoPan" o similar	Pieza	10	
234	Semilla de cardamomo entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
235	Semilla de cilantro entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
236	Semilla de comino entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
237	Semilla de hinojo entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
238	Semilla de mostaza blanca primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
239	Semilla de mostaza negra primera calidad	A granel	Kg.	3.75	
240	Sémola de trigo	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	11	
241	Sumac en polvo primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
242	Tahini (pasta de ajonjolí árabe)	Bote con 907 gramos Roland o similar	Pieza	14	
243	Tallarín chino de arroz	A granel	Kg.	40.5	
244	Tapioca en perlas	Frasco con 500g. EW o similar	Pieza	38	
245	Té verde matcha orgánico 100% japonés	Bote con 50 gramos "Zoma Tea" o similar	Pieza	5	
246	Té verde matcha latte	Bolsa con 800 gramos "Zoma Tea" o similar	Pieza	5	
247	Tofu extra firme	Paquete con 330 gramos	Paq.	135	
248	Tomate deshidratado en aceite	Frasco con 907 gramos Valley Sun o similar	Pieza	14	

249	Tomate entero escalfado en lata	Lata con 3 kilogramos	Lata	68	
250	Tomillo seco	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14	
251	Trigo bulgur	A granel	Kg.	17.25	
252	Uva pasa negra primera calidad	A granel	Kg.	47.25	
253	Uva pasa rubia primera calidad	A granel	Kg.	40.5	
254	Vaina de vainilla	Frasco con 4 piezas "The mexican vanilla plantation" o similar	Pieza	67	
255	Wasabi en pasta	A granel	Kg.	0.75	
256	Z'atar primera calidad	A granel	Kg.	6.75	

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.

EJERCICIO 2020:

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$540,866.52 PESOS M.N.** (QUINIENTOS CUARENTA MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 52/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE **\$1,352,166.31 PESOS M.N.** (UN MILLON TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS 31/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

EJERCICIO 2021:

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$540,866.52 PESOS M.N.** (QUINIENTOS CUARENTA MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 52/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE **\$1,352,166.31 PESOS M.N.** (UN MILLON TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS 31/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

	2020	2021	TOTAL
Monto máximo	\$1,352,166.31	\$1,352,166.31	\$2,704,332.62
Monto mínimo	\$540,866.52	\$540,866.52	\$1,081,733.04

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 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	08:00 a. m.	12:00 a. m.
MARTES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
MIÉRCOLES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
JUEVES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
VIERNES	08:00 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: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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
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
ENLATADAS		

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.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
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.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
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
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO

PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
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
MOLUSCOS		
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.
CRUSTÁCEOS		
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
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS

HUEVO FRESCO		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
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, INDEPENDIENTEMENTE 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: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), ABIERTO POR MONTO.

PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE: EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE PRODUCTO PERECEDERO 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 PRODUCTO PERECEDERO.

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 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.

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Partida 2: "SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

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	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	Refrigerados a más de 4°C

		Congelados: a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	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	Refrigerados a más de 4°C
		Congelados a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
Entrega	Empaques íntegros, limpios y sin perforaciones.	Empaques que no cumplan especificaciones	

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Descripción de los bienes y/o servicios
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 diezmilllo	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 (sin nueces y frutos secos)	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	

SE DEBE ENTREGAR UN CATÁLOGO CON DESCRIPCIÓN Y FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO A OFERTAR POR CADA UNA DE LAS PARTIDAS SOLICITADAS, RECHAZANDO AQUELLAS PROPUESTAS QUE CONTENGAN FOTOGRAFÍAS BAJADAS DE INTERNET Y DE TERCEROS PUES EL PROPOSITO DEL CATALOGO ES VERIFICAR QUE CONOZCAN Y SEPAN PROCESAR LOS PRODUCTOS SOLICITADOS.

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.

EJERCICIO 2020:

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

EJERCICIO 2021:

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

	2020	2021	TOTAL
Monto máximo	\$2,684,000.00	\$2,684,000.00	\$5,368,000.00
Monto mínimo	\$1,073,600.00	\$1,073,600.00	\$2,147,200.00

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:

01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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
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
ENLATADAS		
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.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
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.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
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
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES

TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
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
MOLUSCOS		
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.
CRUSTÁCEOS		
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
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.

MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
HUEVO FRESCO		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
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 CON 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 EN 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: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), ABIERTO POR MONTO.

PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE: EMPRESA QUE CUENTE CON PERSONAL CAPACITADO CON MÍNIMO 3 AÑOS COMPROBABLES DE EXPERIENCIA EN EL SUMINISTRO CONTINUO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS 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 COMPROBEN MÍNIMO 3 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 REQUERENTE, 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 ÉSTE 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 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.

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Partida 3: "SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

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	SE ACEPTA	SE RECHAZA
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras, mal olor o algún tipo de fauna.

R



Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Descripción de los bienes y/o servicios
1	Acelga	Kilo	178	
2	Aguacate hass	Kilo	178	
3	Albahaca macho	Kilo	45	
4	Alcachofa	Kilo	18	
5	Apio	Kilo	75	
6	Arúgula	Kilo	26	
7	Arúgula baby	Kilo	26	
8	Berenjena	Kilo	33	
9	Berro limpio	Kilo	32	
10	Betabel amarillo	Kilo	32	
11	Betabel blanco (rayado)	Kilo	32	
12	Betabel rojo	Kilo	74	
13	Bok choy	Kilo	98	
14	Bok choy baby	Kilo	10	
15	Brócoli	Kilo	300	
16	Brote de soya (chop suey)	Kilo	180	
17	Calabaza criolla	Kilo	400	
18	Calabaza de castilla	Kilo	100	
19	Calabaza estrella miniatura	Kilo	45	
20	Calabaza estrella verde miniatura	Kilo	45	
21	Calabaza italiana grande (zucchini)	Kilo	120	
22	Calabaza italiana miniatura (zucchini)	Kilo	90	
23	Calabaza mantequilla	Kilo	90	
24	Calabaza rayada	Kilo	320	
25	Camote amarillo	Kilo	150	
26	Camote morado	Kilo	45	
27	Carambola	Kilo	20	
28	Cebolla blanca	Kilo	320	
29	Cebolla cambray con rabo	Kilo	120	
30	Cebolla cambray sin rabo	Kilo	100	
31	Cebolla morada	Kilo	120	
32	Cebollín chive	Kilo	10	
33	Cereza fresca	Kilo	5	
34	Chabacano	Kilo	50	
35	Chalote	Kilo	180	

36	Chayote verde sin espinas	Kilo	1000	
37	Chícharo fresco sin vaina	Kilo	90	
38	Chícharo japonés en vaina	Kilo	10	
39	Chilacayote fresco	Kilo	250	
40	Chile anaheim	Kilo	45	
41	Chile cuaresmeño fresco	Kilo	250	
42	Chile de árbol fresco	Kilo	45	
43	Chile habanero	Kilo	135	
44	Chile jalapeño fresco	Kilo	250	
45	Chile jalapeño fresco rojo	Kilo	90	
46	Chile manzano	Kilo	90	
47	Chile poblano	Kilo	900	
48	Chile poblano tamaño uniforme recto (para rellenar)	Kilo	250	
49	Chile serrano	Kilo	90	
50	Cilantro	Kilo	90	
51	Ciruella roja	Kilo	90	
52	Col blanca	Kilo	750	
53	Col de Bruselas	Kilo	90	
54	Col morada	Kilo	320	
55	Coliflor blanca	Kilo	150	
56	Cuitlacoche fresco	Kilo	150	
57	Durazno amarillo	Kilo	90	
58	Durazno melocotón	Kilo	45	
59	Ejote	Kilo	150	
60	Ejote amarillo	Kilo	10	
61	Elote amarillo entero fresco	Kilo	250	
62	Elote blanco	Kilo	250	
63	Elote cacahuazintle	Kilo	250	
64	Eneldo fresco	Kilo	45	
65	Epazote verde fresco	Kilo	90	
66	Espárrago verde mediano uniforme	Kilo	180	
67	Espinaca baby	Kilo	900	
68	Espinaca en mazo	Kilo	125	
69	Estragón fresco	Kilo	45	
70	Flores de calabaza	Kilo	180	
71	Flores miniatura comestibles	Kilo	1	
72	Frambuesa primera calidad	Kilo	30	
73	Fresa primera calidad	Kilo	30	
74	Garbanzo fresco	Kilo	450	
75	Germinado de alfalfa	Kilo	180	
76	Granada desgranada	Kilo	5	
77	Guayaba amarilla	Kilo	450	
78	Guayaba rosa	Kilo	180	

79	Haba fresca sin vaina	Kilo	180
80	Hierba buena	Kilo	45
81	Hierbalimón	Kilo	1
82	Higo fresco primera calidad	Kilo	90
83	Hoja de aguacate	Kilo	9
84	Hoja de plátano	Kilo	90
85	Hoja de maguey para mixiote	Pieza	100
86	Hoja santa fresca	Kilo	9
87	Hongo blanco champiñón	Kilo	190
88	Hongo crimini	Kilo	190
89	Hongo portobello	Kilo	250
90	Hongo seta	Kilo	250
91	Hongo shitake fresco	Kilo	90
92	Huazontle primera calidad	Kilo	90
93	Jengibre fresco	Kilo	90
94	Jícama	Kilo	900
95	Kale	Kilo	150
96	Kiwi amarillo	Kilo	90
97	Kiwi verde	Kilo	450
98	Lechuga bola	Kilo	250
99	Lechuga endivia	Kilo	20
100	Lechuga escarola	Kilo	450
101	Lechuga francesa	Kilo	180
102	Lechuga lollo	Kilo	90
103	Lechuga lollo rosso	Kilo	90
104	Lechuga napa	Kilo	90
105	Lechuga orejona	Kilo	1500
106	Lechuga radicchio	Kilo	90
107	Lechuga sangría	Kilo	450
108	Lechugas mixtas	Kilo	450
109	Lima	Kilo	90
110	Limón amarillo	Kilo	150
111	Limón persa	Kilo	150
112	Limón verde mexicano	Kilo	350
113	Lychee	Kilo	25
114	Mandarina	Kilo	25
115	Mango ataulfo primera calidad	Kilo	70
116	Mango manila primera calidad	Kilo	70
117	Mango tommy primera calidad	Kilo	70
118	Manzana gala	Kilo	120
119	Manzana golden	Kilo	130
120	Manzana red delicious	Kilo	170
121	Manzana verde	Kilo	210

7 Q

122	Mejorana fresca	Kilo	1
123	Melón chino	Kilo	658
124	Melón valenciano	Kilo	658
125	Membrillo fresco	Kilo	45
126	Menta fresca	Kilo	45
127	Microbrotes de amaranto	Kilo	1
128	Microbrotes de arúgula	Kilo	1
129	Microbrotes de betabel	Kilo	1
130	Microbrotes de brócoli	Kilo	1
131	Microbrotes de cilantro	Kilo	1
132	Microbrotes de rábano	Kilo	1
133	Mora azul primera calidad	Kilo	15
134	Nabo blanco	Kilo	90
135	Nabo morado	Kilo	90
136	Naranja agria	Kilo	90
137	Naranja sin semilla	Kilo	90
138	Naranja valencia	Kilo	70
139	Naranja veracruz	Kilo	210
140	Nectarina	Kilo	45
141	Nopal entero sin espinas	Kilo	350
142	Nopal entero sin espinas miniatura	Kilo	200
143	Nuez de nogada fresca sin cáscara	Kilo	5
144	Orégano fresco	Kilo	2
145	Papa blanca	Kilo	1500
146	Papa cambray blanca	Kilo	500
147	Papa cambray roja	Kilo	250
148	Papalo quelite	Kilo	70
149	Papaya primera calidad	Kilo	600
150	Pepino	Kilo	600
151	Pepino persa	Kilo	200
152	Pera ángel	Kilo	90
153	Pera ángel roja	Kilo	90
154	Pera asiática	Kilo	45
155	Pera bosco	Kilo	90
156	Perejil chino fresco	Kilo	10
157	Perejil liso fresco	Kilo	45
158	Pérsimo	Kilo	11
159	Pimiento morrón amarillo	Kilo	890
160	Pimiento morrón anaranjado	Kilo	890
161	Pimiento morrón rojo	Kilo	890
162	Pimiento morrón verde	Kilo	890
163	Piña miel primera calidad	Kilo	457
164	Pitahaya	Kilo	47

165	Pitaya	Kilo	30	
166	Platano dominico	Kilo	45	
167	Plátano macho maduro	Kilo	370	
168	Plátano macho verde	Kilo	350	
169	Plátano portalmón	Kilo	750	
170	Poro	Kilo	40	
171	Pulpa de fresa	Kilo	150	
172	Pulpa de frutos rojos	Kilo	150	
173	Pulpa de guanabana	Kilo	150	
174	Pulpa de mamey	Kilo	125	
175	Pulpa de mango	Kilo	125	
176	Pulpa de maracuyá	Kilo	125	
177	Quelite	Kilo	90	
178	Rábano blanco	Kilo	45	
179	Rábano con tallo	Kilo	40	
180	Rábano sin tallo	Kilo	40	
181	Rambután	Kilo	6	
182	Romeritos frescos	Kilo	20	
183	Romero fresco	Kilo	4	
184	Salicornia	Kilo	20	
185	Salvia fresca	Kilo	4	
186	Sandía	Kilo	1000	
187	Sandía sin semilla	Kilo	550	
188	Tomate bola	Kilo	450	
189	Tomate cherry rojo	Kilo	270	
190	Tomate cherry amarillo	Kilo	270	
191	Tomate heirloom	Kilo	5	
192	Tomate pera rojo	Kilo	10	
193	Tomate pera amarillo	Kilo	10	
194	Tomate pera morado	Kilo	10	
195	Tomate saladet	Kilo	1250	
196	Tomate uva rojo	Kilo	45	
197	Tomate uva amarillo	Kilo	45	
198	Tomate uva morado	Kilo	45	
199	Tomate verde sin cáscara	Kilo	600	
200	Tomillo fresco	Kilo	2	
201	Toronja rosada	Kilo	50	
202	Uva roja sin semilla primera calidad	Kilo	50	
203	Uva verde sin semilla primera calidad	Kilo	50	
204	Verdolaga primera calidad	Kilo	300	
205	Xoconostle	Kilo	50	
206	Yuca	Kilo	200	
207	Zanahoria	Kilo	700	

208	Zanahoria miniatura	Kilo	100	
209	Zarzamora primera calidad	Kilo	180	

LA CALIDAD DE TODOS LOS PRODUCTOS SERÁN DE 1RA CALIDAD.

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.

EJERCICIO 2020:

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$618,200.00 PESOS M.N.** (SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS PESOS 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 PESOS 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

EJERCICIO 2021:

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$618,200.00 PESOS M.N.** (SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS PESOS 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 PESOS 00/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA..

	2020	2021	TOTAL
Monto máximo	\$1,545,500.00	\$1,545,500.00	\$3,091,000.00
Monto mínimo	\$618,200.00	\$618,200.00	\$1,236,400.00

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	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: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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
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
ENLATADAS		
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.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
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.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
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
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
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 AMONIAICAL

MOLUSCOS		
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.
CRUSTÁCEOS		
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
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
HUEVO FRESCO		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
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, INDEPENDIENTEMENTE 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: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), 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 REQUERENTE, 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 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.

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Partida 4: "SUMINISTRO LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

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	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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Descripción específica	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Marca por ofertar
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.	Pieza	270	
7	Queso azul danés	Paquete con 100 gramos Posee una costra gruesa y rugosa de color gris rojizo con algunas manchas polvorrientas. La pasta es de color blanco o amarillo claro, con abundantes vetas de color azul verdoso. Su textura es bastante cremosa. Rosenborg 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. 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 xanтана 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	
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, Donde se elabora con leche de vaca, es de pasta semidura prensado. Como la mayor parte del Cheddar americano, se tiñe de color amarillo-naranja oscuro. Noche Buena o similar	Pieza	200	
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, 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</p> <p>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	

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.

EJERCICIO 2020:

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$324,593.29 PESOS M.N.** (TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS 29/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE **\$811,483.23 PESOS M.N.** (OCHOCIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS 23/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

EJERCICIO 2021:

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$324,593.29 PESOS M.N.** (TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS 29/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE **\$811,483.23 PESOS M.N.** (OCHOCIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS 23/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

	2020	2021	TOTAL
Monto máximo	\$811,483.23	\$811,483.23	\$1,622,966.46
Monto mínimo	\$324,593.29	\$324,593.29	\$649,186.58

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. 3855, 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 ACÚMULACIÓN.
- 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	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: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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
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
ENLATADAS		
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.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
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.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO

7 Q

CARNES FRESCAS		
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
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
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
MOLUSCOS		
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.
CRUSTÁCEOS		
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
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO

LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
HUEVO FRESCO		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
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, ENCHARGAMIENTO 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 CODO;

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 OLORES, 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: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), 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:

- CURRÍCULO VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPROBEN 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 (\$873,000.00), 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 REQUERENTE, 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 PENAS CONVENCIONALES, 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.

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Partida 5: "SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

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 NOM-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	SE ACEPTA	SE RECHAZA
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 recongelación.	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
Moluscos	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 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
Crustáceos	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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Descripción de los bienes y/o servicios
1	Abulón vivo	Pieza	30	
2	Almeja baby congelada	Kilo	30	
3	Almeja chocolate congelada	Kilo	40	
4	Almeja chocolate viva	Kilo	40	
5	Almeja generosa congelada	Pieza	30	
6	Almeja pismo congelada	Kilo	22	
7	Almeja pismo viva	Kilo	22	
8	Aros de calamar españoles (bolsa con 1 kg)	Kilo	25	
9	Bogavante congelado	Kilo	9	
10	Cabezas de pescado	Kilo	45	
11	Calamar chipirón	Kilo	13	
12	Callo de almeja catarina	Kilo	13	
13	Callo de hacha (media luna) nacional (paq 1 kg)	Pieza	15	
14	Callo garra de león (peso aproximado por pieza 50 g. a 60 g.)	Kilo	10	
15	Camarón 16/20 congelado sin cabeza	Kilo	8	
16	Camarón 16/20 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	15	
17	Camarón 21/25 congelado sin cabeza	Kilo	25	
18	Camarón 21/25 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	30	
19	Camarón 41/50 congelado sin cabeza	Kilo	13	
20	Camarón 41/50 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	20	
21	Camarón seco molido (primera calidad)	Kilo	20	
22	Camarón entero seco sin cabeza (primera calidad)	Kilo	20	
23	Camarón pacotilla 51/60 precocido sin cabeza y sin piel	Kilo	35	
24	Camarón U10 congelado sin cabeza	Kilo	4	
25	Camarón U10 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	24	
26	Camarón U15 congelado sin cabeza	Kilo	4	
27	Camarón U15 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	32	
28	Camarón U8 congelado sin cabeza	Kilo	2	
29	Camarón U8 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	22	
31	Carne de almeja natural (NO BERBERECHO)	Kilo	15	
32	Carne de cangrejo natural	Kilo	15	
33	Carne de jaiba natural	Kilo	10	
34	Carne de mejillón natural	Kilo	10	
35	Cola de langosta congelada	Kilo	2	
36	Filete de angelito (6 oz. c/u)	Kilo	100	
37	Filete de angelito molido	Kilo	45	

38	Filete de atún aleta amarilla (6 oz. c/u)	Kilo	36
39	Filete de atún aleta azul (6 oz. c/u)	Kilo	36
40	Filete de atún saku (6 oz. c/u)	Kilo	150
41	Filete de bacalao (6 oz. c/u)	Kilo	65
42	Filete de bacalao negro (6 oz. c/u)	Kilo	9
43	Filete de bonito (6 oz. c/u)	Kilo	9
44	Filete de cabrilla (6 oz. c/u)	Kilo	15
45	Filete de cazón entero	Kilo	9
46	Filete de curvina (6 oz. c/u)	Kilo	15
47	Filete de dorado (6 oz. c/u)	Kilo	15
48	Filete de escolar (6 oz. c/u)	Kilo	15
49	Filete de esmedregal (6 oz. c/u)	Kilo	50
50	Filete de huachinango (6 oz. c/u)	Kilo	70
51	Filete de jurel (6 oz. c/u)	Kilo	9
52	Filete de jurel molido	Kilo	9
53	Filete de lenguado (6 oz. c/u)	Kilo	9
54	Filete de mahi mahi (6 oz. c/u)	Kilo	9
55	Filete de marlin (6 oz. c/u)	Kilo	36
56	Filete de mero (6 oz. c/u)	Kilo	9
57	Filete de opa (7 oz. c/u)	Kilo	27
58	Filete de pargo (6 oz. c/u)	Kilo	27
59	Filete de pez espada (6 oz. c/u)	Kilo	45
60	Filete de robalo (6 oz. c/u)	Kilo	45
61	Filete de salmón (6 oz. c/u)	Kilo	200
62	Filete de tilapia (5-7 oz. c/u)	Kilo	1100
63	Imitación carne de cangrejo (surimi)	Kilo	34
64	Langosta nacional congelada	Kilo	11
65	Langosta nacional viva	Kilo	11
66	Posta de lomo de bacalao noruego en salazón sin piel primera calidad	Kilo	16
67	Marlin ahumado	Kilo	11
68	Mejillón chileno congelado	Kilo	160
69	Mejillón nacional congelado	Kilo	135
70	Mejillón nacional vivo	Kilo	54
71	Mojarra entera sin vísceras	Kilo	18
72	Ostión vivo	Pieza	55
73	Pulpo baby 20/30	Kilo	27
74	Pulpo sin cabeza (peso aproximado 2 Kilo c/u)	Kilo	450
75	Sardina entera sin vísceras congelada	Kilo	33
76	Sardina entera sin vísceras fresca	Kilo	10
77	Tinta de calamar	Litro	2
78	Trucha arcoíris entera	Kilo	25
79	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.

EJERCICIO 2020:

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

EJERCICIO 2021:

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

	2020	2021	TOTAL
Monto máximo	\$770,000.00	\$770,000.00	\$1,540,000.00
Monto mínimo	\$308,000.00	\$308,000.00	\$616,000.00

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.

Q

7

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: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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
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
ENLATADAS		
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.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN

REFRIGERADAS		
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.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
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
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
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
MOLUSCOS		
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.

CRUSTÁCEOS		
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
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
HUEVO FRESCO		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
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 CON 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 OLORES, 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 OLORES.

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: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), 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:

- CURRÍCULUM 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 REQUERENTE, 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.

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

**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 DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS
COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Presentación	Unidad	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe, C=(A*B)
1	Aceite de aguacate	Frasco con 1 litro lnés o similar	Pieza	6		
2	Aceite de ajonjolí	Galón con 3.78 litros Lee Kum Kee	Pieza	37		
3	Aceite de cacahuete	Galón con 3.78 litros	Pieza	4		
4	Aceite de coco	Frasco con 473 mililitros Aires de campo o similar	Pieza	7		
5	Aceite de oliva extra virgen	Bote con 5 litros La gitana o similar	Pieza	68		
6	Aceite de oliva extra virgen manzanilla	Hecho en México Frasco con 500 mililitros Santo Tomás o similar	Pieza	7		
7	Acelte de oliva extra virgen misión	Hecho en México Frasco con 500 mililitros Santo Tomás o similar	Pieza	7		
8	Aceite de semilla de uva	Frasco con 250 mililitros	Pieza	4		
9	Aceite infusionado de trufa negra	Frasco con 100 mililitros	Pieza	4		
10	Aceituna negra kalamata aliñada sin hueso	Lata con 4250 ML (peso neto 2.1 kg) "Amanida" o similar	Lata	10		
11	Ácido cítrico en polvo	Bote con 1 kilogramo Deiman o similar	Pieza	2		
12	Acitrón dulce de biznaga primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
13	Agua natural de coco sin conservadores (*)	Tetrapak de 1 litro Calahua o similar	Pieza	34		
14	Ajo blanco fresco pelado	Bote con 2.268 kilogramos Mr. Lucky o similar	Pieza	135		
15	Ajonjolí blanco primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
16	Ajonjolí negro primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
17	Albahaca seca	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14		
18	Alga nori deshidratada	Paquete con 100 piezas / 250 gramos	Paq.	11		
19	Alga wakame deshidratada	Paquete con 453 gramos "WelPac"	Paq.	10		

20	Almendra entera sin cáscara con piel primera calidad	A granel	Kg.	101.25		
21	Almendra fileteada primera calidad	A granel	Kg.	51		
22	Alubia blanca grande primera calidad	A granel	Kg.	67.5		
23	Amaranto tostado primera calidad	A granel	Kg.	33.75		
24	Anchoa en aceite	Lata con 50 gramos Pelazza o similar	Lata	27		
25	Arándanos deshidratados primera calidad	Paquete con 1 kilogramo Ocean Spray o similar	Paq.	37		
26	Arroz arborio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	34		
27	Arroz basmati	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68		
28	Arroz calrose para sushi	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68		
29	Arroz de grano largo (estándar)	Costal con 45 kilogramos	Costal	31		
30	Arroz de grano largo (estándar)	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	338		
31	Arroz integral	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20		
32	Arroz jazmín	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40		
33	Arroz precocido para paella	Paquete con 2 kilogramos Verde Valle o similar	Paq.	41		
34	Arroz salvaje	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20		
35	Atún en agua	Lata con 1.88 kilogramos Dolores o similar	Lata	68		
36	Azafrán español primera calidad	Frasco con 2 gramos La Pasiega o similar	Frasco	27		
37	Azúcar de coco	A granel	Kg.	10		
38	Azúcar glass	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	135		
39	Azúcar tremolina (invertida)	A granel	Kg.	5		
40	Brotos de bambú en conserva	Lata con 2.92 kilogramos	Lata	31		
41	Cacahuete natural tostado sin cáscara	A granel	Kg.	67.5		
42	Cardamomo en polvo primera calidad	A granel	Kg.	2.25		
43	Carne de almeja picada al natural	Lata con 1.44 kilogramos Sysco o similar	Lata	41		
44	Castañas de agua	Lata con 1.88 kilogramos	Lata	27		
45	Cebada especial preparada para agua fresca	Paquete de 1 kilogramo La India Verdeña o similar	Paq.	14		
46	Cebada perla primera calidad	A granel	Kg.	13.5		
47	Cereza marrasquino	Frasco con 500 gramos	Frasco	34		
48	Chia orgánica	Bolsa con 907 gramos "EcoPan" o similar	Pieza	15		
49	Chícharo congelado	Paquete con 2 kilogramos La Huerta o similar	Paq.	34		

50	Chile ancho seco primera calidad	A granel	Kg.	3.5		
51	Chile catarino seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25		
52	Chile chilhuacle amarillo seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25		
53	Chile chilhuacle negro seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25		
54	Chile chilhuacle rojo seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25		
55	Chile chiltepín seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75		
56	Chile de árbol quebrado seco primera calidad	A granel	Kg.	1.5		
57	Chile de árbol seco primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
58	Chile guajillo seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5		
59	Chile meco seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
60	Chile morita seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
61	Chile mulato seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5		
62	Chile pasilla seco primera calidad	A granel	Kg.	3.5		
63	Chile piquín primera calidad	A granel	Kg.	0.75		
64	Chile puya seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
65	Chiles poblanos desvenados, pelados y congelados	Paquete con 8 piezas La Huerta o similar	Paq.	101		
66	Chispas de chocolate semi-amargo	Costal con 2.5 kilogramos Hershey's o similar	Pieza	20		
67	Chocolate blanco origen belga 35.8% manteca de cacao	Paquete con 5 kilogramos Callebaut o similar	Pieza	14		
68	Chocolate semi-amargo origen belga 53.8% cacao	Paquete con 5 kilogramos Callebaut o similar	Pieza	14		
69	Ciruela pasa sin hueso primera calidad	A granel	Kg.	10.5		
70	Cobertura de chocolate blanco	Paquete con 1 kilo Turin o similar	Pieza	34		
71	Cobertura de chocolate semi-amargo	Paquete con 1 kilogramo Turin o similar	Pieza	34		
72	Coco rallado seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5		
73	Cocoa natural proceso americano	Costal con 5 kilogramos Hershey's o similar	Pieza	20		
74	Corazones de alcachofa en conserva	Frasco con 1.36 kilogramos	Pieza	27		
75	Corazones de palmitos enteros	Lata con 400 gramos San Miguel o similar	Lata	75		
76	Commeal (Maíz amarillo molido para preparar polenta)	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68		
77	Couscous instantáneo marroquí	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	34		
78	Crema de almendras (mantequilla)	Frasco con 765g. Kirkland o similar	Pieza	4		
79	Crema de avellanas con cacao	Bote con 750 gramos Nutella o similar	Pieza	34		
80	Crema de vinagre balsámico	Bote con 250 mililitros	Pieza	7		
81	Cremor tártaro	Bote con 91 gramos McCormick o similar	Pieza	14		

82	Cuitlacoche sazonado	Lata con 430 gramos Monte Blanco o similar	Lata	338		
83	Cúrcuma en polvo primera calidad	A granel	Kg.	1.5		
84	Curry amarillo en polvo	Bote con 539 gramos Tone's o similar	Pieza	2		
85	Dátil sin hueso primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
86	Edamames en vaina congelados	Bolsa con 300 gramos	Pieza	34		
87	Elote amarillo entero congelado	Bolsa con 4 piezas / 2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	608		
88	Empanizador japonés pankó	Costal con 11 kilogramos Kikkoman o similar	Costal	11		
89	Estragón seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75		
90	Fideo chino de arroz	Paquete con 500g Vermicelli o similar	Paq.	14		
91	Fideo chino de huevo	A granel	Kg.	14		
92	Fideo japonés ramen fresco	A granel	Kg.	14		
93	Fideo japonés udon	A granel	Kg.	14		
94	Fideos japonés soba	A granel	Kg.	14		
95	Frijol bayo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68		
96	Frijol de soya primera calidad limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40		
97	Frijol mongo limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40		
98	Frijol negro limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34		
99	Frijol negro limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68		
100	Frijol pinto limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34		
101	Frijol pinto limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68		
102	Frijol rojo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20		
103	Fructosa granulada	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	4		
104	Galletas para tiramisú (dedos de novia bocado de dama o soletas)	Caja con 300 gramos MacMa o similar	Caja	11		
105	Garam masala	Bote con 360 gramos Badia o similar	Bote	7		
106	Garbanzo en salmuera	Lata con 3 kilogramos Del Monte o similar	Lata	203		
107	Glucosa (*)	Bote con 1 kilogramo	Pieza	34		
108	Grano de maíz pozolero cacahuazintle	Bolsa con 1 kilogramo	Pieza	135		
109	Granola natural con frutos	Paquete con 400 gramos Granvita o similar	Paq.	135		
110	Granos de elote amarillo congelado	Bolsa con 2 kilogramos	Bolsa	338		
111	Grenetina en láminas (*)	Paquete con 20 gramos	Paq.	10		
112	Haba seca primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
113	Harina de almendra (blanqueada)	Bolsa con 1.36 KG "Kirkland" o similar	Pieza	20		

114	Harina de arroz	Caja con 500 gramos Tres Estrellas o similar	Caja	10		
115	Harina para pan alta en gluten	Costal con 5 kilogramos	Costal	5		
116	Harina para preparar hot cakes receta tradicional	Paquete con 5 kilogramos Pronto o similar	Paq.	10		
117	Higo entero seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
118	Hoja de arroz redonda para rollo vietnamita	Paquete con 340 gramos	Paq.	14		
119	Hoja de huevo para rollo primavera 20 cm de largo	Paquete con 340 gramos Spring Home o similar	Paq.	14		
120	Hojas de parra en conserva	Frasco con 560 gramos	Frasco	7		
121	Hojas para wonton 8.5x8.5 centímetros	Paquete con 340 gramos Dynasty	Paq.	14		
122	Hojuela de maíz con azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5		
123	Hojuela de maíz sin azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5		
124	Hojuelas de avena natural	Bote con 510 gramos Quaker o similar	Bote	68		
125	Hojuelas de salvado de trigo	Caja con 440 gramos Kellogg's o similar	Caja	5		
126	Hojuelas de salvado de trigo mezclado con pasas	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5		
127	Hondashi en granulo	A granel	Kg.	6.75		
128	Hongo morilla deshidratado	A granel	Kg.	0.75		
129	Hongo porcini deshidratado	A granel	Kg.	0.75		
130	Hongo shitake deshidratado	A granel	Kg.	3.75		
131	Huevo blanco de gallina calidad AA	Caja con 360 piezas	Caja	152		
132	Humo líquido (*)	Bote con 1 litro	Bote	1		
133	Jengibre en polvo	Bote con 340.2 gramos Badia o similar	Pieza	4		
134	Leche de almendra sin endulzantes, sabor original (alimento líquido)	Envase tetrapack de 949 mililitros Silk o similar	Pieza	38		
135	Leche de coco sin azúcar	Tetrapak de 1 litro Calahua o similar	Pieza	34		
136	Leche de soya (alimento líquido)	Envase tetrapack de 949 mililitros Kirkland o similar	Pieza	38		
137	Lenteja anaranjada limpia primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	7		
138	Lenteja verde limpia primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	122		
139	Levadura instantánea (*)	Paquete con 450 gramos Nevada o similar	Paq.	68		
140	Maíz palomero	Paquete con 500 gramos	Paq.	10		
141	Malvaviscos blanco grande de vainilla	Bolsa con 400 gramos	Pieza	34		
142	Malvaviscos blancos mini de vainilla	Bolsa con 400 gramos	Pieza	34		

143	Mandarina en gajos en lata	Lata con 3 kilogramos	Lata	34		
144	Mango deshidratado endulzado primera calidad	A granel	Kg.	27		
145	Mantequilla de cacahuete	Bote con 1 kilogramo Skippy o similar	Bote	68		
146	Masa hojaldre congelada	A granel	Kg.	108		
147	Mayonesa premium americana sin limón	Bote con 3.79 litros Wilsey o similar	Bote	34		
148	Mermelada de chabacano	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	34		
149	Mermelada de fresa	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	68		
150	Mermelada de zarzamora	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	15		
151	Mezcla campesina congelada	Bolsa con 2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	338		
152	Miel de abeja natural sin conservadores	Frasco con 1 kilogramo Carlota o similar	Frasco	338		
153	Miel de agave orgánica (sin gluten)	Bote con 660 gramos "Tía ofilia" o similar	Bote	7		
154	Mole negro en pasta primera calidad	Cubeta con 10 kilogramos	Pieza	17		
155	Mole poblano en pasta primera calidad	Cubeta con 10 kilogramos	Pieza	34		
156	Mostaza amarilla	Bote con 2.98 kilogramos French's o similar	Bote	34		
157	Mostaza dijon receta antigua	Frasco con 454 gramos Grey Poupon o similar	Frasco	34		
158	Mostaza dijon receta original	Frasco con 454 gramos Grey Poupon o similar	Frasco	34		
159	Nuez de castilla natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	67.5		
160	Nuez de la india natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	47.25		
161	Nuez de macadamia sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	13.5		
162	Nuez moscada en polvo 454 gramos (Tone's)	Bote con 454 gramos Tone's o similar	Bote	7		
163	Nuez moscada entera primera calidad	A granel	Kg.	0.75		
164	Nuez nogada sin piel fresca primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
165	Nuez pecana sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	67.5		
166	Orégano seco	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14		
167	Orejón de durazno primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
168	Orejón de manzana primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
169	Pan de barra blanco	Paquete con 680 gramos Bimbo o similar	Paq.	135		
170	Pan de barra blanco con miel rebanado	Paquete con 680 gramos Oroweat o similar	Paq.	68		

171	Pan de barra multi-grano rebanado	Paquete con 680 gramos Oroweat o similar	Paq.	68		
172	Pan para hamburguesa mediano	Paquete con 450 gramos Bimbo o similar	Paq.	270		
173	Pan pita receta original	Paquete con 680 gramos Libanus o similar	Paq.	169		
174	Papa a la francesa corte delgado liso precocida congelada	Bolsa con 2.2 kilogramos McCain o similar	Bolsa	189		
175	Papa carita feliz congelada	Caja con 10.89 kilogramos McCain o similar	Caja	34		
176	Pasta cannelloni	Caja con 250 gramos Barilla o similar	Caja	101		
177	Pasta de codo n° 2	Bolsa con 4 kilogramos Vesta o similar	Bolsa	7		
178	Pasta de letras	Paquete con 200 gramos La Moderna o similar	Paq.	81		
179	Pasta espagueti n° 5	Paquete con 1 kilogramo Barilla o similar	Paq.	135		
180	Pasta farfalle	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	34		
181	Pasta fettuccine	Paquete con 1 kilogramo Barilla o similar	Paq.	135		
182	Pasta fideo n° 0	Paquete con 4 kilogramos Vesta o similar	Paq.	270		
183	Pasta fusilli	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	34		
184	Pasta linguine	Paquete con 454 gramos Barilla o similar	Paq.	34		
185	Pasta macarrón	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	68		
186	Pasta miso	A granel	Kg.	33.75		
187	Pasta munición	Paquete con 200 gramos La Moderna o similar	Paq.	51		
188	Pasta orzo	Paquete con 454 gramos Barilla o similar	Paq.	10		
189	Pasta para lasagna precocida	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	30		
190	Pasta pelo de ángel	Caja con 454 gramos Barilla o similar	Caja	34		
191	Pasta penne rigate	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	81		
192	Pasta phyllo fresca	Paquete con 454 gramos	Paq.	10		

193	Pasta tricolor rotini	Paquete con 340 gramos Barilla o similar	Paq.	10		
194	Pectina en polvo	A granel	Kg.	3.7		
195	Pepinillo agrio rebanado en salmuera	Bote con 3.94 kilogramos	Bote	7		
196	Pepinillo gherkins dulce entero	Frasco con 454 gramos	Frasco	7		
197	Pepita de calabaza natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	10.5		
198	Pepita de girasol natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
199	Piloncillo primera calidad	A granel	Kg.	67.5		
200	Pimentón paprika español	Bote con 511 gramos Tone's o similar	Pieza	7		
201	Pimienta de cayena en polvo	Bote con 454 gramos Tone's o similar	Pieza	7		
202	Piñón rosa sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	5.25		
203	Piñones orgánicos blancos	Bolsa con 680 gramos "Kirkland" o similar	Pieza	2		
204	Pipián rojo en pasta primera calidad	A granel	Kg.	6.78		
205	Pipián verde en pasta primera calidad	A granel	Kg.	13.5		
206	Pistaches sin cáscara (tostados y salados)	Bolsa con 680 gramos "Kirkland" o similar	Pieza	10		
207	Polvo 5 especias primera calidad	A granel	Kg.	1.5		
208	Queso parmesano en polvo	Bote con 2.04 kilogramos Kraft o similar	Pieza	11		
209	Quinoa blanca	A granel	Kg.	33.75		
210	Quinoa negra	A granel	Kg.	33.75		
211	Quinoa roja	A granel	Kg.	33.75		
212	Romero seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25		
213	Sal kosher	Caja con 1.36 kilogramos	Caja	7		
214	Sal rosa del Himalaya	Bote con 295 gramos San Miguel o similar	Pieza	7		
215	Salsa barbecue receta original	Galón con 3.785 litros KC Masterpiece o similar	Galón	51		
216	Salsa de anguila	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	14		
217	Salsa de ostión	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	7		
218	Salsa de pescado	Bote con 473 mililitros	Bote	7		
219	Salsa de pimienta de cayena original americana	Galón con 3.78 litros Red Hot o similar	Galón	31		
220	Salsa de soya sabor original	Frasco con 150 mililitros Kikkoman o similar	Frasco	7		
221	Salsa de soya sabor original	Galón con 3.785 litros Kikkoman o similar	Galón	4		
222	Salsa de soya sabor original	Cubeta con 18.9 litros Kikkoman o similar	Pieza	4		

223	Salsa de tomate ketchup	Bolsa con 3 kilogramos La Costeña o similar	Pieza	68		
224	Salsa demi-glace en polvo	Bote con 1.9 kilogramos Knorr o similar	Bote	5		
225	Salsa hoisin	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4		
226	Salsa oriental de ciruela	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4		
227	Salsa oriental de frijol fermentado	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4		
228	Salsa picante china de ajo, vinagre y chile	Botella con 482 gramos Sriracha o similar	Pieza	15		
229	Salsa teriyaki	Galón con 3.785 litros Kikkoman o similar	Galón	34		
230	Semilla de alcaravea entera primera calidad	A granel	Kg.	0.75		
231	Semilla de amapola primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
232	Semilla de cacao con cáscara primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
233	Semilla de cáñamo orgánico (Hemp)	Bolsa con 850 gramos "EcoPan" o similar	Pieza	10		
234	Semilla de cardamomo entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
235	Semilla de cilantro entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
236	Semilla de comino entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
237	Semilla de hinojo entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
238	Semilla de mostaza blanca primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
239	Semilla de mostaza negra primera calidad	A granel	Kg.	3.75		
240	Sémola de trigo	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	11		
241	Sumac en polvo primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
242	Tahini (pasta de ajonjolí árabe)	Bote con 907 gramos Roland o similar	Pieza	14		
243	Tallarín chino de arroz	A granel	Kg.	40.5		
244	Tapioca en perlas	Frasco con 500g. EW o similar	Pieza	38		
245	Té verde matcha orgánico 100% japonés	Bote con 50 gramos "Zoma Tea" o similar	Pieza	5		
246	Té verde matcha latte	Bolsa con 800 gramos "Zoma Tea" o similar	Pieza	5		
247	Tofu extra firme	Paquete con 330 gramos	Paq.	135		
248	Tomate deshidratado en aceite	Frasco con 907 gramos Valley Sun o similar	Pieza	14		
249	Tomate entero escalfado en lata	Lata con 3 kilogramos	Lata	68		
250	Tomillo seco	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14		

251	Trigo bulgur	A granel	Kg.	17.25		
252	Uva pasa negra primera calidad	A granel	Kg.	47.25		
253	Uva pasa rubia primera calidad	A granel	Kg.	40.5		
254	Vaina de vainilla	Frasco con 4 piezas "The mexican vanilla plantation" o similar	Pieza	67		
255	Wasabi en pasta	A granel	Kg.	0.75		
256	Z'atar primera calidad	A granel	Kg.	6.75		
						TOTAL

(Importe Total con letra)

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) 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.

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

**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"**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(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 diezmilló	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 (sin nueces y frutos secos)	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		
TOTAL					

(Importe Total con letra)

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.

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

**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 FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	Acelga	Kilo	178		
2	Aguacate hass	Kilo	178		
3	Albahaca macho	Kilo	45		
4	Alcachofa	Kilo	18		
5	Apio	Kilo	75		
6	Arúgula	Kilo	26		
7	Arúgula baby	Kilo	26		
8	Berenjena	Kilo	33		
9	Berro limpio	Kilo	32		
10	Betabel amarillo	Kilo	32		
11	Betabel blanco (rayado)	Kilo	32		
12	Betabel rojo	Kilo	74		
13	Bok choy	Kilo	98		
14	Bok choy baby	Kilo	10		
15	Brócoli	Kilo	300		
16	Brote de soya (chop suey)	Kilo	180		
17	Calabaza criolla	Kilo	400		
18	Calabaza de castilla	Kilo	100		
19	Calabaza estrella miniatura	Kilo	45		
20	Calabaza estrella verde miniatura	Kilo	45		
21	Calabaza italiana grande (zucchini)	Kilo	120		
22	Calabaza italiana miniatura (zucchini)	Kilo	90		
23	Calabaza mantequilla	Kilo	90		
24	Calabaza rayada	Kilo	320		
25	Camote amarillo	Kilo	150		
26	Camote morado	Kilo	45		
27	Carambola	Kilo	20		
28	Cebolla blanca	Kilo	320		
29	Cebolla cambray con rabo	Kilo	120		
30	Cebolla cambray sin rabo	Kilo	100		
31	Cebolla morada	Kilo	120		
32	Cebollín chive	Kilo	10		

33	Cereza fresca	Kilo	5		
34	Chabacano	Kilo	50		
35	Chalote	Kilo	180		
36	Chayote verde sin espinas	Kilo	1000		
37	Chícharo fresco sin vaina	Kilo	90		
38	Chícharo japonés en vaina	Kilo	10		
39	Chilacayote fresco	Kilo	250		
40	Chile anaheim	Kilo	45		
41	Chile cuaresmeño fresco	Kilo	250		
42	Chile de árbol fresco	Kilo	45		
43	Chile habanero	Kilo	135		
44	Chile jalapeño fresco	Kilo	250		
45	Chile jalapeño fresco rojo	Kilo	90		
46	Chile manzano	Kilo	90		
47	Chile poblano	Kilo	900		
48	Chile poblano tamaño uniforme recto (para rellenar)	Kilo	250		
49	Chile serrano	Kilo	90		
50	Cilantro	Kilo	90		
51	Cirueta roja	Kilo	90		
52	Col blanca	Kilo	750		
53	Col de Bruselas	Kilo	90		
54	Col morada	Kilo	320		
55	Coliflor blanca	Kilo	150		
56	Cuitlacoche fresco	Kilo	150		
57	Durazno amarillo	Kilo	90		
58	Durazno melocotón	Kilo	45		
59	Ejote	Kilo	150		
60	Ejote amarillo	Kilo	10		
61	Elote amarillo entero fresco	Kilo	250		
62	Elote blanco	Kilo	250		
63	Elote cacahuazintle	Kilo	250		
64	Eneldo fresco	Kilo	45		
65	Epazote verde fresco	Kilo	90		
66	Espárrago verde mediano uniforme	Kilo	180		
67	Espinaca baby	Kilo	900		
68	Espinaca en mazo	Kilo	125		
69	Estragón fresco	Kilo	45		
70	Flor de calabaza	Kilo	180		
71	Flores miniatura comestibles	Kilo	1		
72	Frambuesa primera calidad	Kilo	30		
73	Fresa primera calidad	Kilo	30		
74	Garbanzo fresco	Kilo	450		

75	Germinado de alfalfa	Kilo	180		
76	Granada desgranada	Kilo	5		
77	Guayaba amarilla	Kilo	450		
78	Guayaba rosa	Kilo	180		
79	Haba fresca sin vaina	Kilo	180		
80	Hierba buena	Kilo	45		
81	Hierbalimón	Kilo	1		
82	Higo fresco primera calidad	Kilo	90		
83	Hoja de aguacate	Kilo	9		
84	Hoja de plátano	Kilo	90		
85	Hoja de maguey para mixiote	Pieza	100		
86	Hoja santa fresca	Kilo	9		
87	Hongo blanco champiñón	Kilo	190		
88	Hongo crimini	Kilo	190		
89	Hongo portobello	Kilo	250		
90	Hongo seta	Kilo	250		
91	Hongo shitake fresco	Kilo	90		
92	Huazontle primera calidad	Kilo	90		
93	Jengibre fresco	Kilo	90		
94	Jícama	Kilo	900		
95	Kale	Kilo	150		
96	Kiwi amarillo	Kilo	90		
97	Kiwi verde	Kilo	450		
98	Lechuga bola	Kilo	250		
99	Lechuga endivia	Kilo	20		
100	Lechuga escarola	Kilo	450		
101	Lechuga francesa	Kilo	180		
102	Lechuga lollo	Kilo	90		
103	Lechuga lollo rosso	Kilo	90		
104	Lechuga napa	Kilo	90		
105	Lechuga orejona	Kilo	1500		
106	Lechuga radicchio	Kilo	90		
107	Lechuga sangría	Kilo	450		
108	Lechugas mixtas	Kilo	450		
109	Lima	Kilo	90		
110	Limón amarillo	Kilo	150		
111	Limón persa	Kilo	150		
112	Limón verde mexicano	Kilo	350		
113	Lychee	Kilo	25		
114	Mandarina	Kilo	25		
115	Mango ataulfo primera calidad	Kilo	70		
116	Mango manila primera calidad	Kilo	70		
117	Mango tommy primera calidad	Kilo	70		

118	Manzana gala	Kilo	120		
119	Manzana golden	Kilo	130		
120	Manzana red delicious	Kilo	170		
121	Manzana verde	Kilo	210		
122	Mejorana fresca	Kilo	1		
123	Melón chino	Kilo	658		
124	Melón valenciano	Kilo	658		
125	Membrillo fresco	Kilo	45		
126	Menta fresca	Kilo	45		
127	Microbrotes de amaranto	Kilo	1		
128	Microbrotes de arúgula	Kilo	1		
129	Microbrotes de betabel	Kilo	1		
130	Microbrotes de brócoli	Kilo	1		
131	Microbrotes de cilantro	Kilo	1		
132	Microbrotes de rábano	Kilo	1		
133	Mora azul primera calidad	Kilo	15		
134	Nabo blanco	Kilo	90		
135	Nabo morado	Kilo	90		
136	Naranja agria	Kilo	90		
137	Naranja sin semilla	Kilo	90		
138	Naranja valencia	Kilo	70		
139	Naranja veracruz	Kilo	210		
140	Nectarina	Kilo	45		
141	Nopal entero sin espinas	Kilo	350		
142	Nopal entero sin espinas miniatura	Kilo	200		
143	Nuez de nogada fresca sin cáscara	Kilo	5		
144	Orégano fresco	Kilo	2		
145	Papa blanca	Kilo	1500		
146	Papa cambray blanca	Kilo	500		
147	Papa cambray roja	Kilo	250		
148	Papalo quelite	Kilo	70		
149	Papaya primera calidad	Kilo	600		
150	Pepino	Kilo	600		
151	Pepino persa	Kilo	200		
152	Pera ángel	Kilo	90		
153	Pera ángel roja	Kilo	90		
154	Pera asiática	Kilo	45		
155	Pera bosco	Kilo	90		
156	Perejil chino fresco	Kilo	10		
157	Perejil liso fresco	Kilo	45		
158	Pérsimo	Kilo	11		
159	Pimiento morrón amarillo	Kilo	890		
160	Pimiento morrón anaranjado	Kilo	890		

161	Pimiento morrón rojo	Kilo	890		
162	Pimiento morrón verde	Kilo	890		
163	Piña miel primera calidad	Kilo	457		
164	Pitahaya	Kilo	47		
165	Pitaya	Kilo	30		
166	Platano dominico	Kilo	45		
167	Plátano macho maduro	Kilo	370		
168	Plátano macho verde	Kilo	350		
169	Plátano portalimón	Kilo	750		
170	Poro	Kilo	40		
171	Pulpa de fresa	Kilo	150		
172	Pulpa de frutos rojos	Kilo	150		
173	Pulpa de guanabana	Kilo	150		
174	Pulpa de mamey	Kilo	125		
175	Pulpa de mango	Kilo	125		
176	Pulpa de maracuyá	Kilo	125		
177	Quelite	Kilo	90		
178	Rábano blanco	Kilo	45		
179	Rábano con tallo	Kilo	40		
180	Rábano sin tallo	Kilo	40		
181	Rambután	Kilo	6		
182	Romeritos frescos	Kilo	20		
183	Romero fresco	Kilo	4		
184	Salicornia	Kilo	20		
185	Salvia fresca	Kilo	4		
186	Sandía	Kilo	1000		
187	Sandía sin semilla	Kilo	550		
188	Tomate bola	Kilo	450		
189	Tomate cherry rojo	Kilo	270		
190	Tomate cherry amarillo	Kilo	270		
191	Tomate heirloom	Kilo	5		
192	Tomate pera rojo	Kilo	10		
193	Tomate pera amarillo	Kilo	10		
194	Tomate pera morado	Kilo	10		
195	Tomate saladet	Kilo	1250		
196	Tomate uva rojo	Kilo	45		
197	Tomate uva amarillo	Kilo	45		
198	Tomate uva morado	Kilo	45		
199	Tomate verde sin cáscara	Kilo	600		
200	Tomillo fresco	Kilo	2		
201	Toronja rosada	Kilo	50		
202	Uva roja sin semilla primera calidad	Kilo	50		
203	Uva verde sin semilla primera calidad	Kilo	50		

204	Verdolaga primera calidad	Kilo	300		
205	Xoconostle	Kilo	50		
206	Yuca	Kilo	200		
207	Zanahoria	Kilo	700		
208	Zanahoria miniatura	Kilo	100		
209	Zarzamora primera calidad	Kilo	180		
TOTAL					

(Importe Total con letra)

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.





ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

**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"

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Descripción específica	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(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	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.	Pieza	270		
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. Rosenborg 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. 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		
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, Donde se 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		
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 Gloioso 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		

Q

7

25	Queso mozzarella fresco	<p>Presentación de 453 gramos</p> <p>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.</p>	Pieza	14		
26	Queso panela	<p>Presentación de 3 kilos</p> <p>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.</p>	Pieza	150		
27	Queso parmesano reggiano	<p>Por kilo</p> <p>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</p>	Kilo	45		
28	Queso parmesano reggiano rallado	<p>Paquete con 2.27 kilogramos</p> <p>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</p>	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	Por kilo Queso de origen mexicano producido en la zona de ojos negros en Ensenada B.C. Ramonetti o similar	Kilo	9		
31	Queso riccota	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.	Pieza	17		
32	Requesón	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	Kilo	25		
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		
TOTAL						

(Importe Total con letra)

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.

A

B

- 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.

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

**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 PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C= (A*B)
1	Abulón vivo	Pieza	30		
2	Almeja baby congelada	Kilo	30		
3	Almeja chocolate congelada	Kilo	40		
4	Almeja chocolate viva	Kilo	40		
5	Almeja generosa congelada	Pieza	30		
6	Almeja pismo congelada	Kilo	22		
7	Almeja pismo viva	Kilo	22		
8	Aros de calamar españoles (bolsa con 1 kg)	Kilo	25		
9	Bogavante congelado	Kilo	9		
10	Cabezas de pescado	Kilo	45		
11	Calamar chipirón	Kilo	13		
12	Callo de almeja catarina	Kilo	13		
13	Callo de hacha (media luna) nacional (paq 1 kg)	Pieza	15		
14	Callo garra de león (peso aproximado por pieza 50 g. a 60 g.)	Kilo	10		
15	Camarón 16/20 congelado sin cabeza	Kilo	8		
16	Camarón 16/20 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	15		
17	Camarón 21/25 congelado sin cabeza	Kilo	25		
18	Camarón 21/25 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	30		
19	Camarón 41/50 congelado sin cabeza	Kilo	13		
20	Camarón 41/50 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	20		
21	Camarón seco molido (primera calidad)	Kilo	20		
22	Camarón entero seco sin cabeza (primera calidad)	Kilo	20		
23	Camarón pacotilla 51/60 precocido sin cabeza y sin piel	Kilo	35		
24	Camarón U10 congelado sin cabeza	Kilo	4		
25	Camarón U10 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	24		
26	Camarón U15 congelado sin cabeza	Kilo	4		
27	Camarón U15 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	32		
28	Camarón U8 congelado sin cabeza	Kilo	2		

29	Camarón U8 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	22		
31	Carne de almeja natural (NO BERBERECHO)	Kilo	15		
32	Carne de cangrejo natural	Kilo	15		
33	Carne de jaiba natural	Kilo	10		
34	Carne de mejillón natural	Kilo	10		
35	Cola de langosta congelada	Kilo	2		
36	Filete de angelito (6 oz. c/u)	Kilo	100		
37	Filete de angelito molido	Kilo	45		
38	Filete de atún aleta amarilla (6 oz. c/u)	Kilo	36		
39	Filete de atún aleta azul (6 oz. c/u)	Kilo	36		
40	Filete de atún saku (6 oz. c/u)	Kilo	150		
41	Filete de bacalao (6 oz. c/u)	Kilo	65		
42	Filete de bacalao negro (6 oz. c/u)	Kilo	9		
43	Filete de bonito (6 oz. c/u)	Kilo	9		
44	Filete de cabrilla (6 oz. c/u)	Kilo	15		
45	Filete de cazón entero	Kilo	9		
46	Filete de curvina (6 oz. c/u)	Kilo	15		
47	Filete de dorado (6 oz. c/u)	Kilo	15		
48	Filete de escolar (6 oz. c/u)	Kilo	15		
49	Filete de esmedregal (6 oz. c/u)	Kilo	50		
50	Filete de huachinango (6 oz. c/u)	Kilo	70		
51	Filete de jurel (6 oz. c/u)	Kilo	9		
52	Filete de jurel molido	Kilo	9		
53	Filete de lenguado (6 oz. c/u)	Kilo	9		
54	Filete de mahi mahi (6 oz. c/u)	Kilo	9		
55	Filete de marlin (6 oz. c/u)	Kilo	36		
56	Filete de mero (6 oz. c/u)	Kilo	9		
57	Filete de opa (7 oz. c/u)	Kilo	27		
58	Filete de pargo (6 oz. c/u)	Kilo	27		
59	Filete de pez espada (6 oz. c/u)	Kilo	45		
60	Filete de robalo (6 oz. c/u)	Kilo	45		
61	Filete de salmón (6 oz. c/u)	Kilo	200		
62	Filete de tilapia (5-7 oz. c/u)	Kilo	1100		
63	Imitación carne de cangrejo (surimi)	Kilo	34		
64	Langosta nacional congelada	Kilo	11		
65	Langosta nacional viva	Kilo	11		
66	Posta de lomo de bacalao noruego en salazón sin piel primera calidad	Kilo	16		
67	Marlin ahumado	Kilo	11		
68	Mejillón chileno congelado	Kilo	160		
69	Mejillón nacional congelado	Kilo	135		
70	Mejillón nacional vivo	Kilo	54		
71	Mojarra entera sin vísceras	Kilo	18		

72	Ostión vivo	Pieza	55		
73	Pulpo baby 20/30	Kilo	27		
74	Pulpo sin cabeza (peso aproximado 2 Kilo c/u)	Kilo	450		
75	Sardina entera sin vísceras congelada	Kilo	33		
76	Sardina entera sin vísceras fresca	Kilo	10		
77	Tinta de calamar	Litro	2		
78	Trucha arcoíris entera	Kilo	25		
79	Trucha salmonada entera	Kilo	19		
				TOTAL	

(Importe Total con letra)

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.






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

ANEXO 3 "FORMATO DE ACREDITACIÓN"

**DIRECCIÓN 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 FISICA*****

REGISTRÓ FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:

DOMICILIO FISCAL

CALLE Y NÚMERO: _____	COLONIA: _____
MUNICIPIO O DELEGACIÓN: _____	C.P.: _____
ENTIDAD FEDERATIVA: _____	TELÉFONO: _____
CORREO ELECTRÓNICO: _____	FAX: _____

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 AQUELLAS QUE SEAN NECESARIAS DURANTE EL PERIODO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO SE REALICEN EN EL DOMICILIO Y/O CORREO ELECTRÓNICO SEÑALADO, BASTANDO EN EL CASO DEL CORREO ELECTRÓNICO PARA SU VALIDEZ, QUE EL CIDE OBTENGA EL ACUSE DE RECIBO.

NUMERO DE ESCRITURA PUBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA: _____	NOTARÍA NÚMERO: _____
LUGAR DE LA NOTARÍA: _____	FECHA: _____
NOMBRE DEL NOTARIO: _____	
NUMERO DEL REGISTRO PUBLICO DE LA PROPIEDAD: _____	FECHA: _____
	LUGAR: _____

RELACIÓN DE ACCIONISTAS

NOMBRE: _____	
NOMBRE: _____	*** AGREGAR O QUITAR TANTOS COMO ACCIONISTAS EXISTAN ***

OBJETO SOCIAL (PERSONA MORAL) O ACTIVIDAD ECONÓMICA DESCRITA EN LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL (PERSONA FÍSICA):

P

7

NUMERO DE ULTIMA REFORMA CONSTITUTIVA:	_____	NOTARÍA	_____
		NÚMERO:	_____
LUGAR DE LA NOTARÍA:	_____	FECHA:	_____
NOMBRE DEL NOTARIO:	_____		
NOMBRE DE APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL:	_____		
NÚMERO DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL	_____	NOTARÍA	_____
SE ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES:	_____	NÚMERO:	_____
LUGAR DE LA NOTARÍA:	_____	FECHA:	_____
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.

Q

7

ANEXO 4 "CARTA DEL ARTÍCULO 50 y ARTÍCULO 60 DE LA LAASSP"

(Aplica para personas físicas o morales)

**DIRECCIÓN 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 empresa **nombre de la empresa** 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 RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.
PRESENTE**

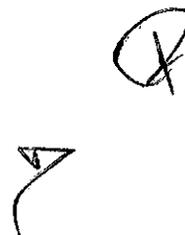
Lugar y fecha de expedición:

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 empresa 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.

Handwritten signature and a mark resembling a stylized '7' or a similar symbol.

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)_____

Q

7

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.

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**



ANEXO 7 "CUMPLIMIENTO DE NORMAS"

**DIRECCIÓN 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 _____, que para el Servicio de Suministro de Gas L.P. que oferta cumplen con las siguientes normas de referencia:

- **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.**

Las cuales son solicitadas en las especificaciones establecidas en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas".

**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 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 empresa _____ (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		
	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 servicios, 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
DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA (INDISPENSABLES CUYO INCUMPLIMIENTO AFECTA LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN)			
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")		
DOCUMENTACIÓN OPTATIVA			
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	Manifiestación de información reservada y/o confidencial (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

OAJ-AAS/_____/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”**.

Q

7

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.

Cuando 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"

C. _____
REPRESENTANTE LEGAL.

C. _____

ENCARGADO DE LA ADMINISTRACIÓN Y
VIGILANCIA DEL PRESENTE CONTRATO.

ÚLTIMA HOJA DEL CONTRATO OAJ-AAS/_____/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
 - 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 vinculador 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.

ANEXO 15 "MANIFESTACIÓN DE INFORMACIÓN RESERVADA Y/O CONFIDENCIAL"

**DIRECCIÓN 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.

