

## CARÁTULA DE ESPECIFICACIONES

 <b>CIDE</b>	<b>Área</b>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
	<b>Documento(s):</b>	Contratos OAJ/AAS/012/2019, OAJ/AAS/013/2019, DAJ/AAS/001/2020, DAJ/AAS/002/2020, DAJ/AAS/003/2020, DAJ/AAS/004/2020, DAJ/AAS/005/2020, DAJ/AAS/006/2020, DAJ/AAS/007/2020, DAJ/AAS/008/2020, DAJ/AAS/009/2020, DAJ/AAS/010/2020, Órdenes de Servicio OS-45/19, OS-46/19 y Convenio Modificatorio CM FSGJ/073/2019 Formalizados, comprendidos en el Primer Trimestre del 2020.
	<b>Clasificación:</b>	<b>Confidencial</b>
	<b>Parte(s) o sección(es) que se suprimen</b>	R.F.C., teléfono particular y celular, domicilio, clave electoral, correo electrónico, nombre y firmas de personas físicas diferentes al Representante Legal y número de cuenta clabe bancaria.
	<b>Fundamento legal y motivo(s):</b>	Fundamento: Artículos 116 Cap. III párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Artículo 113 Cap. III fracción II de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Cap. VI Artículo 38 fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas.  Motivo(s): Se trata de datos personales para cuya difusión se requiere el consentimiento de los titulares. Así como de información confidencial relacionada con patrimonio de una persona moral.
	<b>Firma del titular del área y de quien clasifica:</b>	 <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> <p style="text-align: center;">Mtra. Deisy Jazmín Herrera Romero Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales (Con fundamento en el Cap. VIII Artículos 50 al 55 de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas)</p>
<b>Fecha y número de sesión del Comité de Transparencia del INAI en la que se aprobó la versión pública:</b>	Sesión 5a Extraordinaria del Comité de Transparencia, iniciada el 19 de marzo y cerrada el 01 de abril de 2020.	

**CONTRATO ABIERTO PLURIANUAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELATIVO AL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C., POR UNA PARTE EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C., A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL CIDE", REPRESENTADO POR EL DOCTOR SERGIO LÓPEZ AYLLÓN EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDO POR LA LIC. AZUCENA LÓPEZ MUÑOZ EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA DE RECURSOS HUMANOS Y ENCARGADA DE LA ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA DEL PRESENTE CONTRATO; Y, POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL DICAR PEDROTE S.A. DE C.V. REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. FERNANDO PEDROTE RUIZ EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", Y A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSÚLAS:**

### **ANTECEDENTES**

- 1.- Que "EL CIDE" publicó de conformidad con el artículo 26 Bis fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP) en el portal de [www.compranet.gob.mx](http://www.compranet.gob.mx) la convocatoria a la invitación a cuando menos tres personas nacional electrónica No. IA-03890M001-E127-2019 para la contratación del suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE" dentro de los que destaca el referente a la partida número 2 correspondiente al suministro de aves, carnes y embutidos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE".
- 2.- Que la invitación a cuando menos tres personas nacional electrónica No. IA-03890M001-E127-2019, cuenta con 5 partidas, mismas de conformidad a lo dispuesto en el numeral II inciso b) de la invitación en comento, se adjudicaron de manera independiente por partida.
- 3.- Que mediante el acta correspondiente al acto de fallo de la convocatoria a la invitación a cuando menos tres personas nacional electrónica No. IA-03890M001-E127-2019, de fecha 23 de diciembre de 2019, se adjudicó la partida número 2 correspondiente al suministro de aves, carnes y embutidos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE" a "EL PROVEEDOR".

### **DECLARACIONES**

#### **I.- Declara "EL CIDE":**

**I.1.-** Que es una entidad asimilada a una empresa de participación estatal mayoritaria de conformidad con lo previsto en el artículo 46 último párrafo de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y por ella está contemplada de esta manera en la Relación de entidades paraestatales de la Administración Pública Federal; asimismo es 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, de conformidad a lo dispuesto en 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 Director General se encuentra facultado para la suscripción del presente contrato de conformidad a lo dispuesto en el artículo 33, fracciones XXVI y XXVII

del Estatuto General de "EL CIDE", y acredita su personalidad mediante el instrumento notarial número 72,069 de fecha 20 de septiembre de 2018, 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 la contratación del servicio relativo al suministro de aves, carnes y embutidos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE".

**I.4.-** Que su Registro Federal de Contribuyentes es: **CID74112584A**.

**I.5.-** Que la adjudicación del presente contrato se llevo a cabo a través del procedimiento de Invitación a Cuando Menos Tres Personas, en términos de lo dispuesto en los artículos 26 fracción II y 26 Bis fracción II de la LAASSP.

**I.6.-** Que cuenta con los recursos financieros necesarios para llevar a cabo la suscripción del presente contrato de conformidad a lo dispuesto en el oficio DRF/308/2019, suscrito por el Director de Recursos Financieros, para llevar a cabo la contratación del servicio relativo al suministro de aves, carnes y embutidos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE".

Que se cuenta con las autorización para realizar la contratación plurianual para llevar a cabo el objeto del presente contrato situación que se acredita mediante la presentación de las máscaras de pantalla del portal de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (Módulo de Administración y Seguimiento de los Compromisos Plurianuales), autorización a las cual el sistema le otorgó los números de folio **2020-38-90M-189**.

**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, Alcaldía 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 la escritura pública número **81,217 de fecha 11 de julio de 2011, otorgada ante la fe del notario público número 117 del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, Lic. Francisco Daniel Sánchez Domínguez, inscrita en el registro público de comercio bajo el folio mercantil electrónico número 452699-1.**

**II.2.-** Que el C. **Fernando Pedrote Ruiz**, 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 número 85,686 de fecha 07 de agosto de 2019, otorgada ante la fe del notario público número 13 del Estado de México con residencia en Tlanepantla de Baz, Lic. Nicolás Maluf Maloff**, 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 contratación del servicio relativo al suministro de aves, carnes y embutidos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE", 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: **DPE1107118E5**, 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.

Que cuenta con la constancia de situación fiscal emitida por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, en la que se advierte que no se identificaron adeudos y se encuentra al corriente con sus obligaciones.

**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 LAASSP.

**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" a "EL PROVEEDOR" en la partida número 2 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019 y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que cuenta con los permisos y autorizaciones necesarios para llevar a cabo la prestación de los servicios objeto de 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 Avenida Leona Vicario número 331, Local LT K, Colonia Barrio Coaxustenco, Metepec, Código Postal 52140, en el Estado de México.

### **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, el suministro de aves, carnes y embutidos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE", mismo que se sujeta a lo dispuesto en el Anexo Técnico solicitado a "EL





**PROVEEDOR** en la partida número 2 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019, la propuesta Técnica y la propuesta Económica correspondientes a la partida antes mencionada y 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"** en la partida número 2 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019, la propuesta Técnica y la propuesta Económica correspondientes a la partida antes mencionada y presentada por este último a **"EL CIDE"**, en todo momento prevalecerá lo dispuesto en el Anexo Técnico antes mencionado.

#### SEGUNDA.- PRECIO.

**"EL CIDE"** pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por los servicios objeto de este contrato la cantidad de:

<b>PARTIDA 2. Suministro de aves, carnes y embutidos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE"</b>	<b>EJERCICIO 2020</b>	<b>EJERCICIO 2021</b>	<b>TOTAL</b>
<b>MONTO MÁXIMO</b>	<b>\$2 684,000.00</b>	<b>\$2 684,000.00</b>	<b>\$5 368,000.00</b>
<b>MONTO MÍNIMO</b>	<b>\$1 073,600.00</b>	<b>\$1 073,600.00</b>	<b>\$2 147,200.00</b>

Cabe señalar que los montos antes mencionados son libres del Impuesto al Valor Agregado (IVA), toda vez que, de conformidad a lo dispuesto en la Ley del Impuesto al Valor Agregado, su tasa es del 0%.

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, con el Impuesto al Valor Agregado (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 realizará 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



"Cuenta CLABE bancaria eliminada por ser dato personal, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo tercero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. II de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. III de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

DAJ/AAS/007/2020

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 en el 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 No. [REDACTED]** correspondiente a la institución bancaria denominada **SANTANDER**.

#### **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 este contrato, en el anexo técnico solicitado por **"EL CIDE"** a **"EL PROVEEDOR"** en la partida número 2 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019, la propuesta Técnica y la propuesta Económica correspondientes a la partida antes mencionada y presentada por este último a **"EL CIDE"**.

#### **QUINTA.- CONCILIACIÓN.**

**"LAS PARTES"** acuerdan que a petición de **"EL CIDE"** se podrá llevar a cabo 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 llegara a detectar saldos pendientes de cobro por parte de **"EL PROVEEDOR"**, el **"EL CIDE"** cubrirá los mismos.

En lo concerniente a la presente cláusula, 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 **Dirección de Recursos Humanos de "EL CIDE"**, 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"** cualquiera de los siguientes documentos:

- 1) Cheque certificado 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, o
- 2) Fianza expedida por institución legalmente autorizada para ello, en un plazo que no excederá de 10 (diez) 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 caso de optar por la fianza señalada en el numeral 2) de la presente cláusula, ésta deberá sujetarse a lo dispuesto en el anexo número 9 de la convocatoria a la invitación a cuando menos tres personas nacional electrónica No. IA-03890M001-E127-2019 y contar con al menos los siguientes datos:

- 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.

**DÉCIMA. - ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA.**

**"LAS PARTES"** convienen en que, **"EL CIDE"** por conducto de la Lic. Azucena López Muñoz Directora de Recursos Humanos 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.





CIDE

DAJ/AAS/007/2020

**"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 y de protección de datos.

#### **DÉCIMA TERCERA.- PENAS CONVENCIONALES.**

**"LAS PARTES"** convienen que, conforme a lo dispuesto por los artículos 53, 45 fracción XIX de la LAASSP y a lo señalado en el artículo 95 de su reglamento, **"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 solicitado por **"EL CIDE"** a **"EL PROVEEDOR"** en la partida número 2 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019, y hasta el cumplimiento a entera satisfacción de **"EL CIDE"** de la obligación.

La pena convencional a cargo de **"EL 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 del administrador (a) del contrato o pedido informará por escrito a **"EL 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 PROVEEDOR"** 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.

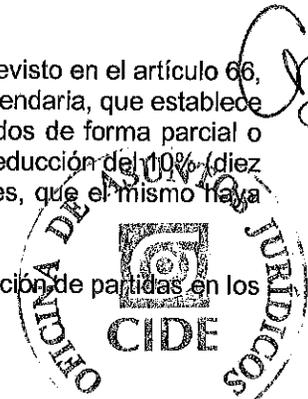
Para el cumplimiento de las penas convencionales, **"LAS PARTES"** acuerdan que las mismas se realizarán a través de un depósito en la caja de **"EL CIDE"** por **"EL PROVEEDOR"**.

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.

#### **DÉCIMA CUARTA.- DEDUCCIONES.**

**"LAS PARTES"** convienen expresamente que **"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 LAASSP; aplicará a **"EL PROVEEDOR"** una deducción del 10% (diez por ciento) por día natural de incumplimiento, respecto del valor total de los bienes, que el mismo haya prestado o parcial o deficientemente.

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 01 de enero de 2020 hasta el 31 de diciembre de 2021.

**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 concurran 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.- RESCISIÓN 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) La no entrega de los servicios objeto del presente contrato en las fechas solicitadas por **"EL CIDE"**;
- b) Cuando el proveedor ceda total o parcialmente, bajo cualquier título, los derechos y obligaciones a que se refiere el presente contrato, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de **"EL CIDE"**;
- c) Cuando la autoridad competente declare el estado de quiebra, la suspensión de pagos o alguna situación distinta, que sea análoga o equivalente y que afecte el patrimonio de **"EL PROVEEDOR"**,

y



- d) Cuando los servicios entregados no cumplan con las especificaciones solicitadas por "EL CIDE" su Anexo Técnico solicitado por a "EL PROVEEDOR" en la partida número 2 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019.

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.

#### **VIGÉSIMA. - 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.

#### **VIGÉSIMA 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 el IVA, de acuerdo a lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia.

#### **VIGÉSIMA SEGUNDA.- JURISDICCIÓN Y DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.**

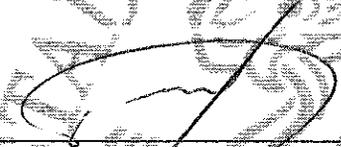
"LAS PARTES" acuerdan que en todo lo no previsto expresamente en el presente contrato, se regirá por las disposiciones contenidas en la LAASSP y su Reglamento y demás disposiciones aplicables en la materia; serán supletorios en lo que corresponda, el Código Civil Federal, la Ley Federal de Procedimiento 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 07 DÍAS DEL MES DE ENERO DE 2020.**

POR: "EL CIDE"

POR: "EL PROVEEDOR"



**DR. SERGIO LÓPEZ AYLLÓN**  
**DIRECTOR GENERAL**  
**Y REPRESENTANTE LEGAL.**



**G. FERNANDO PEDROTÉ RUIZ**  
**APODERADO LEGAL.**



**LIS AZUCENA LÓPEZ MUÑOZ**  
**DIRECTORA DE RECURSOS HUMANOS Y**  
**ENCARGADA DE LA ADMINISTRACIÓN Y**  
**VIGILANCIA DEL PRESENTE CONTRATO.**

ÚLTIMA HOJA DEL CONTRATO DAJ/AAS/007/2020, CONSTA DE 3 ANEXOS.



**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	RECHAGE
Carnes sin procesar	Color	Res: rojo brillante	Verdoso o café y obscuro, 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	

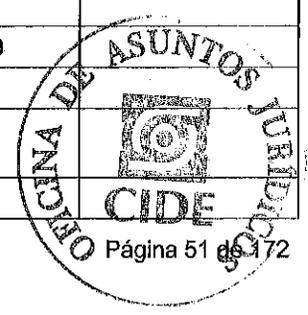
### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

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	Cafia de filete de res	Kilo	607	
11	Cafia 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	

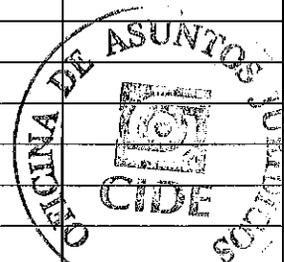
*Chen*



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	

*Bu*

*[Handwritten mark]*



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
<b>Monto máximo</b>	\$2,684,000.00	\$2,684,000.00	\$5,368,000.00
<b>Monto mínimo</b>	\$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 CUMPLIRA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

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



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

**5.4 ALMACENAMIENTO**

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

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

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

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

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

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

**5.5 CONTROL DE OPERACIONES**

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

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

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

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

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

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

**5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS**

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

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

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

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

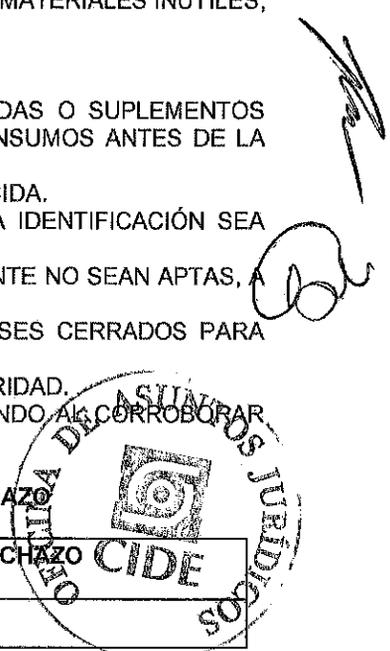
**5.6.5** CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

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

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

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

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		



ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES.

TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
<b>MOLUSCOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
<b>QUESOS</b>		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRANAS O CONTAMINADO CON HONGOS PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.

*[Handwritten signature]*



<b>MANTEQUILLA</b>		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
<b>HUEVO FRESCO</b>		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
<b>GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS</b>		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN 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 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

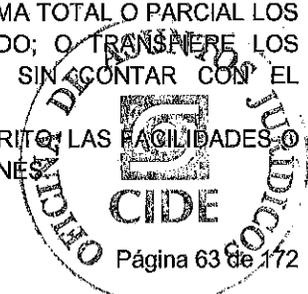
EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY 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 CONSTAR 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.





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

GENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.  
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL GIDE, A.C.  
PRESENTE

Lugar y fecha de expedición: Estado de México a 17 de diciembre de 2019  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: No. IA-03890M001-E127-2019  
Código de Expediente: 2036597

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

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

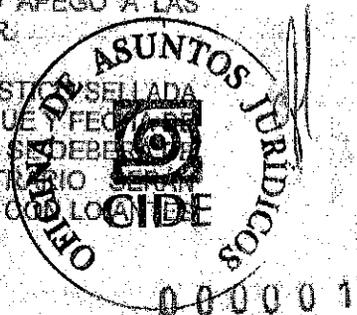
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS: EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO 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 CUAL 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 DEBE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO LOS MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTERIOR MENCIONADO.

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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, 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 amarillada, con restos de vísceras, riel o plumas
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas, blandas, alas, carne blanda, con canchales
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C	Refrigerados a más de 4°C

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140

0 0 0 0 2

*[Handwritten signatures and stamps on the right margin, including a circular stamp with 'CIDE' and 'SAN FRANCISCO COAXUSTENCO']*



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

	Congelados a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	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

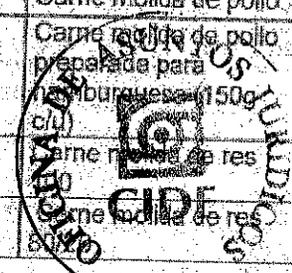
No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Descripción de los bienes y/o servicios
1	Aguayón de cerdo sin hueso entero	Kilo	90	Aguayón de cerdo sin hueso entero
2	Aguayón de res sin hueso entero (top sirloin)	Kilo	900	Aguayón de res sin hueso entero (top sirloin)
3	Arrachera marinada	Kilo	405	Arrachera marinada
4	Bistec de aguayón de res sin hueso (top sirloin)	Kilo	900	Bistec de aguayón de res sin hueso (top sirloin)
5	Bistec de diezmillo	Kilo	90	Bistec de diezmillo
6	Bistec de pierna borrego	Kilo	90	Bistec de pierna borrego
7	Bistec de pulpa bola de res	Kilo	2025	Bistec de pulpa bola de res
8	Buche de cerdo	Kilo	90	Buche de cerdo
9	Callo de estómago de res porcionado (para menudo)	Kilo	90	Callo de estómago de res porcionado (para menudo)
10	Caña de filete de res	Kilo	607	Caña de filete de res
11	Caña de lomo de cerdo	Kilo	3600	Caña de lomo de cerdo
12	Carne molida de borrego 90/10	Kilo	90	Carne molida de borrego 90/10
13	Carne molida de cerdo 90/10	Kilo	900	Carne molida de cerdo 90/10
14	Carne molida de pollo	Kilo	450	Carne molida de pollo
15	Carne molida de pollo preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	441	Carne molida de pollo preparada para hamburguesa (150g c/u)
16	Carne molida de res 100	Kilo	1800	Carne molida de res 100
17	Carne molida de res 80/20	Kilo	90	Carne molida de res 80/20

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140

000003

*Handwritten signature or mark.*





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

18	Carne molida de res 80/20 preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	1080	Carne molida de res 80/20 preparada para hamburguesa (150g c/u)
19	Carne molida de res 90/10	Kilo	450	Carne molida de res 90/10
20	Carne molida de ternera 90/10	Kilo	90	Carne molida de ternera 90/10
21	Cecina enchilada de cerdo	Kilo	450	Cecina enchilada de cerdo
22	Cecina natural de res	Kilo	450	Cecina natural de res
23	Chambarete delantero de res entero con hueso	Kilo	450	Chambarete delantero de res entero con hueso
24	Chambarete delantero de res entero sin hueso (platanillo)	Kilo	450	Chambarete delantero de res entero sin hueso (platanillo)
25	Chambarete delantero de res rebanado con hueso	Kilo	90	Chambarete delantero de res rebanado con hueso
26	Chambarete delantero de res rebanado sin hueso (platanillo)	Kilo	90	Chambarete delantero de res rebanado sin hueso (platanillo)
27	Chicharrón cargado de cerdo	Kilo	67	Chicharrón cargado de cerdo
28	Chicharrón crujiente de cerdo (galleta)	Kilo	135	Chicharrón crujiente de cerdo (galleta)
29	Chicharrón prensado de cerdo	Kilo	90	Chicharrón prensado de cerdo
30	Chistorra española paquete con 300g (espaldilla de cerdo, cabeza de lomo y tocineta)	Paquete	90	Chistorra española paquete con 300g (espaldilla de cerdo, cabeza de lomo y tocineta)
31	Chorizo de soya	Kilo	207	Chorizo de soya
32	Chorizo ranchero de puerco comercial (sin nueces y frutos secos)	Kilo	468	Chorizo ranchero de puerco comercial (sin nueces y frutos secos)
33	Chorizo rojo toluca	Kilo	504	Chorizo rojo toluca
34	Chorizo tipo español paquete con 550g	Paquete	90	Chorizo tipo español paquete con 550g



LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxistenco, México 52140



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

35	Chorizo verde de toluca	Kilo	180	Chorizo verde de toluca
36	Chuleta de borrego corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90	Chuleta de borrego corte francés porcionada (3cm de grosor)
37	Chuleta de cerdo ahumada porcionada (1cm de grosor)	Kilo	2250	Chuleta de cerdo ahumada porcionada (1cm de grosor)
38	Chuleta de cerdo natural con hueso porcionada	Kilo	900	Chuleta de cerdo natural con hueso porcionada
39	Chuleta de cerdo natural corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90	Chuleta de cerdo natural corte francés porcionada (3cm de grosor)
40	Costilla de cerdo cargada sin hueso porcionada (del pecho)	Kilo	450	Costilla de cerdo cargada sin hueso porcionada (del pecho)
41	Costilla de cerdo carrillera entera (back ribs)	Kilo	3600	Costilla de cerdo carrillera entera (back ribs)
42	Costilla de cerdo carrillera porcionada (back ribs)	Kilo	90	Costilla de cerdo carrillera porcionada (back ribs)
43	Costilla de res carrillera porcionada	Kilo	450	Costilla de res carrillera porcionada
44	Cowboy steak (2cm grosor)	Kilo	180	Cowboy steak (2cm grosor)
45	Cuero de cerdo para carnitas	Kilo	45	Cuero de cerdo para carnitas
46	Cuete de res entero	Kilo	450	Cuete de res entero
47	Espaldilla de cerdo sin hueso entera	Kilo	1800	Espaldilla de cerdo sin hueso entera
48	Espaldilla/pierna delantera de borrego con hueso entera	Kilo	90	Espaldilla/pierna delantera de borrego con hueso entera
49	Espinazo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90	Espinazo de borrego con hueso porcionado
50	Espinazo de cerdo con hueso porcionado	Kilo	450	Espinazo de cerdo con hueso porcionado
51	Falda de res entera	Kilo	1800	Falda de res entera
52	Filete cabrería porcionado (3cm de grosor)	Kilo	90	Filete cabrería porcionado (3cm de grosor)

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

53	Hamburguesas de pollo empanizada porcionada (peso aproximado 80g a 100g)	Kilo	180	Hamburguesas de pollo empanizada porcionada (peso aproximado 80g a 100g)
54	Hueso blanco de pollo	Kilo	90	Hueso blanco de pollo
55	Hueso blanco de res	Kilo	90	Hueso blanco de res
56	Hueso de res con tuetano	Kilo	90	Hueso de res con tuetano
57	Jamón de pechuga de pavo ahumado entero	Kilo	540	Jamón de pechuga de pavo ahumado entero
58	Jamón de pechuga de pavo ahumado rebanado	Kilo	360	Jamón de pechuga de pavo ahumado rebanado
59	Jamón roast beef rebanado	Kilo	90	Jamón roast beef rebanado
60	Jamón selva negra rebanado	Kilo	90	Jamón selva negra rebanado
61	Jamón serrano en rebanadas finas (no pedacera, no corte grueso)	Kilo	90	Jamón serrano en rebanadas finas (no pedacera, no corte grueso)
62	Jamón york de pierna de cerdo entero	Kilo	180	Jamón york de pierna de cerdo entero
63	Jamón york de pierna de cerdo rebanado	Kilo	90	Jamón york de pierna de cerdo rebanado
64	Lechón entero sin vísceras (peso máximo 8kg)	Kilo	90	Lechón entero sin vísceras (peso máximo 8kg)
65	Lengua de res natural sin gañote	Kilo	468	Lengua de res natural sin gañote
66	Lomo de res sin hueso entero (roast beef)	Kilo	360	Lomo de res sin hueso entero (roast beef)
67	Magret de pato (200g c/u)	Kilo	135	Magret de pato (200g c/u)
68	Manteca de cerdo	Kilo	360	Manteca de cerdo
69	Menudo de res limpio porcionado	Kilo	90	Menudo de res limpio porcionado
70	Milanesa de pollo empanizada	Kilo	900	Milanesa de pollo empanizada
71	Milanesa de pollo natural	Kilo	900	Milanesa de pollo natural
72	Milanesa de pulpa bola de res empanizada	Kilo	1800	Milanesa de pulpa bola de res empanizada
73	Molleja de pollo limpia	Kilo	90	Molleja de pollo limpia

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140



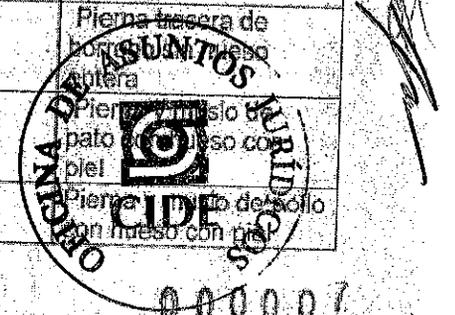
000006



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

74	Muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	90	Muslo de pollo con hueso sin piel
75	New york steak (3cm c/u)	Kilo	180	New york steak (3cm c/u)
76	Oso bucco de borrego corte francés (peso aproximado 180g a 230g)	Kilo	90	Oso bucco de borrego corte francés (peso aproximado 180g a 230g)
77	Oso bucco de cerdo corte francés (peso aproximado 500g a 600g)	Kilo	135	Oso bucco de cerdo corte francés (peso aproximado 500g a 600g)
78	Pastrami de res rebanado	Kilo	45	Pastrami de res rebanado
79	Pavo entero sin visceras (peso aproximado 7 - 10 kg)	Kilo	45	Pavo entero sin visceras (peso aproximado 7 - 10 kg)
80	Pecho de res sin hueso entero (brisket)	Kilo	450	Pecho de res sin hueso entero (brisket)
81	Pechuga de pollo sin hueso sin piel	Kilo	6300	Pechuga de pollo sin hueso sin piel
82	Pepperoni rebanado	Kilo	45	Pepperoni rebanado
83	Pescuezo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90	Pescuezo de borrego con hueso porcionado
84	Pescuezo de res con hueso porcionado	Kilo	90	Pescuezo de res con hueso porcionado
85	Pescuezo de res sin hueso porcionado	Kilo	450	Pescuezo de res sin hueso porcionado
86	Picanha de res entera	Kilo	90	Picanha de res entera
87	Pierna de cerdo sin hueso entera	Kilo	2250	Pierna de cerdo sin hueso entera
88	Pierna de pollo con hueso con piel (peso aproximado 110g a 130g)	Kilo	1800	Pierna de pollo con hueso con piel (peso aproximado 110g a 130g)
89	Pierna trasera de borrego con hueso entera	Kilo	90	Pierna trasera de borrego con hueso entera
90	Pierna trasera de borrego sin hueso entera	Kilo	90	Pierna trasera de borrego sin hueso entera
91	Pierna y muslo de pato con hueso con piel	Kilo	90	Pierna y muslo de pato con hueso con piel
92	Pierna y muslo de pollo con hueso con piel	Kilo	3600	Pierna y muslo de pollo con hueso con piel



LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140

000007



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

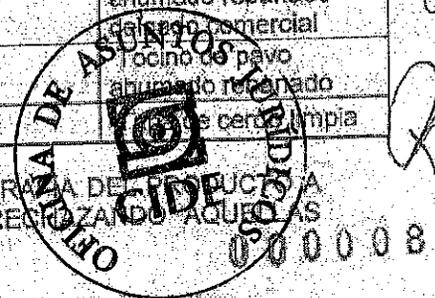
ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

SE DEBE ENTREGAR UN CATALOGO CON DESCRIPCION Y FOTOGRAFIA DE LAS PRODUCTAS OFERTAR POR CADA UNA DE LAS PARTIDAS SOLICITADAS, RESERVAZANDO AQUELAS

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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 MILLÓN 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 MILLÓN 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 SÚPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ DE ESTACIONAR SOBRE LA CALLE VOLCANES O DONDE UN OFICIAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN 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 MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140



000009



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTÉN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PRÓXIMAS 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.



LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

**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 CUMPLIRA 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.**

**LA MEJOR CALIDAD EN CARNES**

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DFE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

5.5.5. LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.  
5.5.6. EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.  
5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.  
5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.  
5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.  
5.6.5 CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.  
5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.  
5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>PREENVASADAS</b>		
ENVASE	INTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	INTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ANCHO O PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA MAYOR DE 1.5 CM DE DIÁMETRO EN

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140



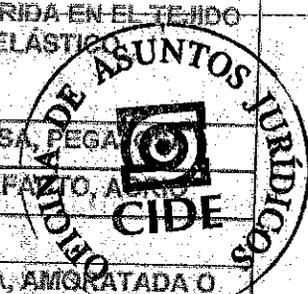
*Handwritten signatures and initials on the right margin.*



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

		PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2.5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		
COLOR: RES CORDERO	ROJO BRILLANTE ROJO	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AMARGO
<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMARATADA O



LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140

000013

*[Handwritten signature]*



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

		CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERISTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HUMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERISTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
MOLUSCOS		
COLOR	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERISTICO	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	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERISTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS EN LAS ARTICULACIONES
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERISTICO	NO CARACTERISTICO

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



0.000.14

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140.



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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 PARTICULAS 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 PARTICULAS EXTRAÑAS
HUEVO FRESCO		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

*[Handwritten signatures and initials]*

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.  
5.8.9. 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.

6.7 CONTROL DEL ENVASADO



LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140

*[Handwritten signature]*



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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.

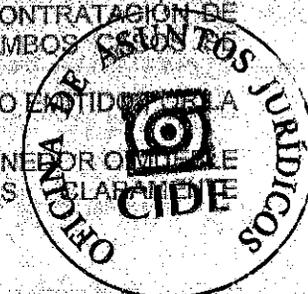
5.10.7 CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

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 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 ENVASE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES

Handwritten signatures and initials on the right side of the page.



LA MEJOR CALIDAD EN CARNES



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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 GANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GANTES 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.

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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: RAPIA, 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 FRIAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VISCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VISCERAS, 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 DESGONELACIÓN 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.

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS 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.

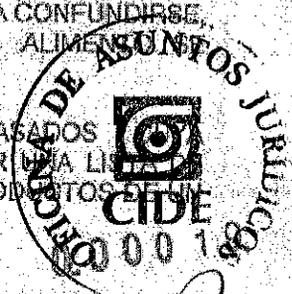
4.1.3 LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER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

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140



*[Handwritten signatures and initials]*

*[Handwritten signature]*



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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: "MANTENÉSE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ DESCONGELADO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

4.2.7.3 LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORAR EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGUN CASO Y EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

LA MEJOR CALIDAD EN GARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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:

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN 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 IVA., CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

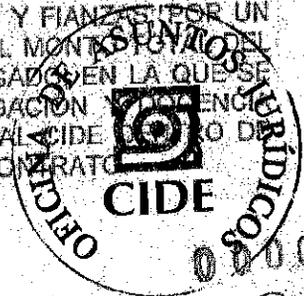
INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

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 EN LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140



000021



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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, DE 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:**

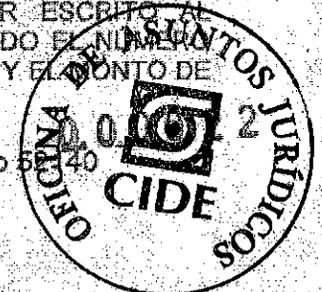
**PENAS CONVENCIONALES**

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 MEJOR CALIDAD EN CARNES**

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 58140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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 86, 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 ENTREGA DE LOS BIENES, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxistenco, México 52140





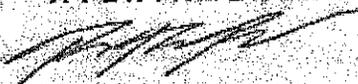
"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

- 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 ESTE 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.

ATENTAMENTE

  
FERNANDO PEDROTE RUIZ  
REPRESENTANTE LEGAL  
DICAR PEDROTE, S.A. DE C.V.

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 2: "PROPUESTA ECONÓMICA"

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.  
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.  
PRESENTE

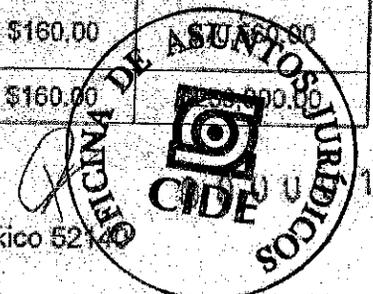
Lugar y fecha de expedición: Estado de México a 17 de diciembre de 2019  
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: No. JA-03890M001-E127-2019  
Código de Expediente: 2036597

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	Precio unitario	Importe
1	Aguayón de cerdo sin hueso entero	Kilo	90	\$90.00	\$8,100.00
2	Aguayón de res sin hueso entero (top sirloin)	Kilo	900	\$140.00	\$126,000.00
3	Arrachera marinada	Kilo	405	\$170.00	\$68,850.00
4	Bistec de aguayón de res sin hueso (top sirloin)	Kilo	900	\$160.00	\$144,000.00
5	Bistec de diezmillo	Kilo	90	\$150.00	\$13,500.00
6	Bistec de pierna borrego	Kilo	90	\$240.00	\$21,600.00
7	Bistec de pulpa bola de res	Kilo	2025	\$160.00	\$324,000.00
8	Buche de cerdo	Kilo	90	\$90.00	\$8,100.00
9	Callo de estómago de res porcionado (para menudo)	Kilo	90	\$100.00	\$9,000.00
10	Caña de filete de res	Kilo	607	\$280.00	\$169,960.00
11	Caña de lomo de cerdo	Kilo	3600	\$120.00	\$432,000.00
12	Carne molida de borrego 90/10	Kilo	90	\$240.00	\$21,600.00
13	Carne molida de cerdo 90/10	Kilo	900	\$110.00	\$99,000.00
14	Carne molida de pollo	Kilo	450	\$160.00	\$72,000.00
15	Carne molida de pollo preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	441	\$160.00	\$70,560.00
16	Carne molida de res 100	Kilo	1800	\$160.00	\$288,000.00

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





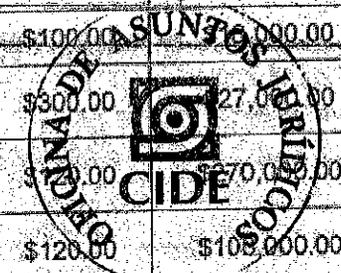
"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 2: "PROPUESTA ECONÓMICA"

17	Carne molida de res 80/20	Kilo	90	\$150.00	\$13,500.00
18	Carne molida de res 80/20 preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	1080	\$150.00	\$162,000.00
19	Carne molida de res 90/10	Kilo	450	\$155.00	\$69,750.00
20	Carne molida de ternera 90/10	Kilo	90	\$145.00	\$13,050.00
21	Cecina enchilada de cerdo	Kilo	450	\$130.00	\$58,500.00
22	Cecina natural de res	Kilo	450	\$180.00	\$81,000.00
23	Chambarete delantero de res entero con hueso	Kilo	450	\$100.00	\$45,000.00
24	Chambarete delantero de res entero sin hueso (platanillo)	Kilo	450	\$150.00	\$67,500.00
25	Chambarete delantero de res rebanado con hueso	Kilo	90	\$115.00	\$10,350.00
26	Chambarete delantero de res rebanado sin hueso (platanillo)	Kilo	90	\$150.00	\$13,500.00
27	Chicharrón cargado de cerdo	Kilo	67	\$160.00	\$10,720.00
28	Chicharrón crujiente de cerdo (galleta)	Kilo	135	\$160.00	\$21,600.00
29	Chicharrón prensado de cerdo	Kilo	90	\$100.00	\$9,000.00
30	Chistorra española paquete con 300g (espaldilla de cerdo, cabeza de lomo y tocineta)	Paquete	90	\$100.00	\$9,000.00
31	Chorizo de soya	Kilo	207	\$100.00	\$20,700.00
32	Chorizo ranchero de puerco comercial (sin nueces y frutos secos)	Kilo	468	\$100.00	\$46,800.00
33	Chorizo rojo toluca	Kilo	504	\$100.00	\$50,400.00
34	Chorizo tipo español paquete con 550g	Paquete	90	\$130.00	\$11,700.00
35	Chorizo verde de toluca	Kilo	180	\$100.00	\$18,000.00
36	Chuleta de borrego corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90	\$300.00	\$27,000.00
37	Chuleta de cerdo ahumada porcionada (1cm de grosor)	Kilo	2250	\$120.00	\$270,000.00
38	Chuleta de cerdo natural con hueso porcionada	Kilo	900	\$120.00	\$108,000.00

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140



0 0 0 0 0



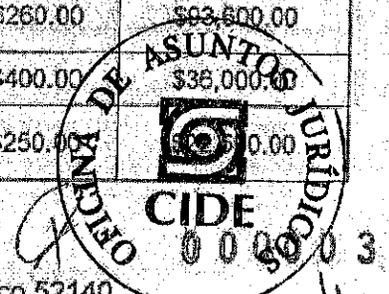
"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 2: "PROPUESTA ECONÓMICA"

39	Chuleta de cerdo natural corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90	\$170.00	\$15,300.00
40	Costilla de cerdo cargada sin hueso porcionada (del pecho)	Kilo	450	\$130.00	\$58,500.00
41	Costilla de cerdo carrillera entera (back ribs)	Kilo	3600	\$120.00	\$432,000.00
42	Costilla de cerdo carrillera porcionada (back ribs)	Kilo	90	\$120.00	\$10,800.00
43	Costilla de res carrillera porcionada	Kilo	450	\$130.00	\$58,500.00
44	Cowboy steak (2cm grosor)	Kilo	180	\$270.00	\$48,600.00
45	Cuero de cerdo para carmitas	Kilo	45	\$100.00	\$4,500.00
46	Cuete de res entero	Kilo	450	\$160.00	\$72,000.00
47	Espaldilla de cerdo sin hueso entera	Kilo	1800	\$110.00	\$198,000.00
48	Espaldilla/pierna delantera de borrego con hueso entera	Kilo	90	\$190.00	\$17,100.00
49	Espinazo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90	\$180.00	\$16,200.00
50	Espinazo de cerdo con hueso porcionado	Kilo	450	\$100.00	\$45,000.00
51	Falda de res entera	Kilo	1800	\$160.00	\$288,000.00
52	Filete cabrería porcionado (3cm de grosor)	Kilo	90	\$270.00	\$24,300.00
53	Hamburguesas de pollo empanizada porcionada (peso aproximado 80g a 100g)	Kilo	180	\$160.00	\$28,800.00
54	Hueso blanco de pollo	Kilo	90	\$20.00	\$1,800.00
55	Hueso blanco de res	Kilo	90	\$20.00	\$1,800.00
56	Hueso de res con tuetano	Kilo	90	\$20.00	\$1,800.00
57	Jamón de pechuga de pavo ahumado entero	Kilo	540	\$260.00	\$140,400.00
58	Jamón de pechuga de pavo ahumado rebanado	Kilo	360	\$260.00	\$93,600.00
59	Jamón roast beef rebanado	Kilo	90	\$400.00	\$36,000.00
60	Jamón selva negra rebanado	Kilo	90	\$250.00	\$22,500.00

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140

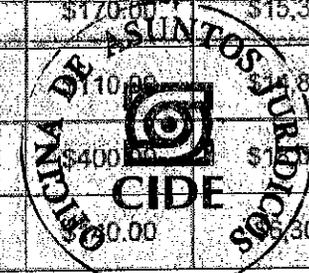




"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 2: "PROPUESTA ECONÓMICA"

61	Jamón serrano en rebanadas finas (no pedacera, no corte grueso)	Kilo	90	\$450.00	\$40,500.00
62	Jamón york de pierna de cerdo entero.	Kilo	180	\$260.00	\$46,800.00
63	Jamón york de pierna de cerdo rebanado	Kilo	90	\$260.00	\$23,400.00
64	Lechón entero sin vísceras (peso máximo 8kg)	Kilo	90	\$300.00	\$27,000.00
65	Lengua de res natural sin gajote	Kilo	468	\$270.00	\$126,360.00
66	Lomo de res sin hueso entero (roast beef)	Kilo	360	\$150.00	\$54,000.00
67	Magret de pato (200g c/u)	Kilo	135	\$460.00	\$62,100.00
68	Manteca de cerdo	Kilo	360	\$60.00	\$21,600.00
69	Menudo de res limpio porcionado	Kilo	90	\$100.00	\$9,000.00
70	Milanesa de pollo empanizada	Kilo	900	\$160.00	\$144,000.00
71	Milanesa de pollo natural	Kilo	900	\$160.00	\$144,000.00
72	Milanesa de pulpa bola de res empanizada	Kilo	1800	\$160.00	\$288,000.00
73	Molleja de pollo limpia	Kilo	90	\$100.00	\$9,000.00
74	Muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	90	\$110.00	\$9,900.00
75	New york steak (3cm c/u)	Kilo	180	\$260.00	\$46,800.00
76	Osso bucco de borrego corte francés (peso aproximado 180g a 230g)	Kilo	90	\$170.00	\$15,300.00
77	Osso bucco de cerdo corte francés (peso aproximado 500g a 600g)	Kilo	135	\$110.00	\$14,850.00
78	Pastrami de res rebanado	Kilo	45	\$400.00	\$18,000.00
79	Pavo entero sin vísceras (peso aproximado 7 - 10 kg)	Kilo	45	\$600.00	\$27,000.00



LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140

0 0 0 0 0 4



"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 2: "PROPUESTA ECONOMICA"

80	Pecho de res sin hueso entero (brisket)	Kilo	450	\$130.00	\$58,500.00
81	Pechuga de pollo sin hueso sin piel	Kilo	6300	\$160.00	\$1,008,000.00
82	Pepperoni rebanado	Kilo	45	\$250.00	\$11,250.00
83	Pescuezo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90	\$180.00	\$16,200.00
84	Pescuezo de res con hueso porcionado	Kilo	90	\$115.00	\$10,350.00
85	Pescuezo de res sin hueso porcionado	Kilo	450	\$150.00	\$67,500.00
86	Picanha de res entera	Kilo	90	\$170.00	\$15,300.00
87	Pierna de cerdo sin hueso entera	Kilo	2250	\$110.00	\$247,500.00
88	Pierna de pollo con hueso con piel (peso aproximado 110g a 130g)	Kilo	1800	\$100.00	\$180,000.00
89	Pierna trasera de borrego con hueso entera	Kilo	90	\$200.00	\$18,000.00
90	Pierna trasera de borrego sin hueso entera	Kilo	90	\$230.00	\$20,700.00
91	Pierna y muslo de pato con hueso con piel	Kilo	90	\$200.00	\$18,000.00
92	Pierna y muslo de pollo con hueso con piel	Kilo	3600	\$100.00	\$360,000.00
93	Pierna y muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	1800	\$105.00	\$189,000.00
94	Pierna y muslo de pollo sin hueso sin piel	Kilo	1800	\$150.00	\$270,000.00
95	Pork belly entero	Kilo	90	\$120.00	\$10,800.00
96	Pork shoulder sin hueso entero (para rostizar)	Kilo	90	\$120.00	\$10,800.00
97	Prosciutto rebanado	Kilo	45	\$450.00	\$20,250.00
98	Pulpa bola de res entera	Kilo	900	\$140.00	\$126,000.00

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE1107118E5

ANEXO 2: "PROPUESTA ECONÓMICA"

99	Pulpa bola de res porcionada	Kilo	2700	\$160.00	\$432,000.00
100	Puntas de filete de res (gemelas)	Kilo	90	\$160.00	\$14,400.00
101	Rib eye steak (3cm de grosor)	Kilo	270	\$270.00	\$72,900.00
102	Salami rebanado	Kilo	45	\$400.00	\$18,000.00
103	Salchicha de cerdo primera calidad	Kilo	450	\$100.00	\$45,000.00
104	Salchicha de pavo ahumada	Kilo	90	\$110.00	\$9,900.00
105	Short rib de res porcionado (2cm de grosor)	Kilo	90	\$160.00	\$14,400.00
106	Solomillo de cerdo entero	Kilo	450	\$120.00	\$54,000.00
107	Suadero de res entero	Kilo	90	\$120.00	\$10,800.00
108	Tampiqueña de filete de res	Kilo	450	\$260.00	\$117,000.00
109	T-Bone steak (3cm grosor)	Kilo	90	\$230.00	\$20,700.00
110	Tocineta de cerdo ahumada entera	Kilo	90	\$110.00	\$9,900.00
111	Tocino de cerdo ahumado rebanado	Kilo	900	\$120.00	\$108,000.00
112	Tocino de cerdo ahumado rebanado detgado comercial	Kilo	900	\$220.00	\$198,000.00
113	Tocino de pavo ahumado rebanado	Kilo	90	\$300.00	\$27,000.00
114	Tripa de cerdo limpia	Kilo	90	\$100.00	\$9,000.00
Total					\$9,554,900.00

IMPORTE CON LETRA: (NUEVE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS PESOS 00/100 M.N.)

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE 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.

LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140





"DICAR PEDROTE", S.A. DE C.V.  
DPE110711SE6

ANEXO 2: "PROPUESTA ECONÓMICA"

EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS COMPRENDIDOS EN EL PARÁMETRO DE LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA CADA PARTIDA, SERÁN CONFORME A LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS Y ADJUDICADOS AL LICITANTE ADJUDICADO CORRESPONDIENTE:

- LOS PRECIOS SERÁN EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) A DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.
- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE
- LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

ATENTAMENTE

FERNANDO PEDROTE RUIZ  
REPRESENTANTE LEGAL  
DICAR PEDROTE, S.A. DE C.V.



LA MEJOR CALIDAD EN CARNES

Leona Vicario 331 Local K, San Francisco Coaxustenco, México 52140