

CARÁTULA DE ESPECIFICACIONES

	Área	Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
	Documento(s):	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.
	Clasificación:	Confidencial
	Parte(s) o sección(es) que se suprimen	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.
	Fundamento legal y motivo(s):	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.
	Firma del titular del área y de quien clasifica:	 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)
	Fecha y número de sesión del Comité de Transparencia del INAI en la que se aprobó la versión pública:	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., QUE CELEBRAN AL AMPARO DE LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 26 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, POR UNA PARTE EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C., A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL CIDE", REPRESENTADO POR 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 LOGÍSTICA ALIMENTARIA MAXFRAN S.A. DE C.V. REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. MAXIMINO CURIEL GUZMÁN 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 CLAUSULAS:

ANTECEDENTES

- 1.- Que "EL CIDE" publicó en el portal de 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 destacan los referentes a las partidas número 1, 3 y 4 correspondientes al suministro de producto perecedero, frutas y verduras y lácteos respectivamente, 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 adjudicaron las partidas No. 1, 3 y 4 correspondientes al suministro de producto perecedero, frutas y verduras, y lácteos respectivamente, 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 Alvarado, 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 insumos para 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 llevó a cabo a través del procedimiento de Invitación a Cuando Menos Tres Personas, en términos de lo dispuesto en el artículo 26 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (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 los oficios DRF/310/2019, DRF/311/2019 y DRF/312/2019 suscritos por el Director de Recursos Financieros, para llevar a cabo la contratación del servicio relativo al suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE".

Que se cuenta con las autorizaciones 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 (Modulo de Administración y Seguimiento de los Compromisos Plurianuales), autorizaciones a las cual el sistema les otorgó los números de folio **2020-38-90M-193, 2020-38-90M-190, y 2020-38-90M-192**.

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 autorización de uso de denominación o razón social con clave única de documento número A201607121312432364 expedido por la Secretaría de Economía de fecha 12 de julio de 2016 y con la escritura pública número **71,808 de fecha 04 de octubre de 2016, otorgada ante la fe del notario público número 47 de la Ciudad de México, Lic. Alfredo Miguel Morán Moguel, inscrita en el registro público de comercio bajo el folio mercantil 201600097236**.

II.2.- Que el C. **Maximino Curiel Guzmán**, 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 71,808 de fecha 04 de octubre de 2016, otorgada ante la fe del notario público número 47 de la Ciudad de México, Lic. Alfredo Miguel Morán Moguel**, manifestando bajo protesta de decir verdad que dichas facultades no le han sido modificadas, revocadas ni res, 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 insumos para 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: **LAM161004ML3**, 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 las partidas número 1, 3 y 4 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 Calle Francisco Villa número 89, Colonia Santa Maria Aztahuacan, Alcaldía Iztapalapa, Código Postal 09500, en la Ciudad 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, y 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 diversos insumos para el servicio de los comedores de la sede Santa Fe de "EL CIDE" mismo que se sujeta a lo dispuesto en el Anexo Técnico solicitado a "EL PROVEEDOR" en las partidas número 1, 3 y 4 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019, las propuestas Técnicas y las propuestas Económicas correspondientes a las partidas antes mencionadas y presentadas 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 las partidas número 1, 3 y 4 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019 las propuestas Técnicas y las propuestas Económicas correspondientes a las partidas antes mencionadas y presentadas 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:

PARTIDA	MONTO MINIMO	MONTO MAXIMO
1. SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE.	\$1'081,733.04 (Un Millón Ochenta y Un Mil Setecientos Treinta y Tres Pesos 04/100 M.N.)	\$2'704,332.62 (Dos Millones Setecientos Cuatro Mil Trescientos Treinta y Dos Pesos 62/100 M.N.)
3. SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE.	\$1'236,400.00 (Un Millón Doscientos Treinta y Seis Mil Cuatrocientos Pesos 00/100 M.N.)	\$3'091,000.00 (Tres Millones Noventa y Un Mil Pesos 00/100 M.N.)
4. SUMINISTRO DE LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE.	\$649,186.58 (Seiscientos Cuarenta y Nueve Mil Ciento Ochenta y Seis Pesos 58/100 M.N.)	\$1'622,966.46 (Un Millón Seiscientos Veintidós Mil Novecientos Sesenta y Seis Pesos 46/100 M.N.)

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.



"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/008/2020

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 o deficiencias que deberá corregir, en el entendido de que el período 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 **BANORTE**.

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 las partidas número 1, 3 y 4 de la convocatoria No. IA-03890M001-E127-2019, las propuestas Técnicas y las propuestas Económicas correspondientes a las partidas antes mencionadas y presentadas 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 mismo.

En lo concerniente a la presenta clausula, se estará a lo dispuesto en el artículo 51 de la LAASSP.



SEXTA.- COMPROBACIÓN DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN RELACIONADA CON EL PRESENTE CONTRATO, EFECTUADA POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES.

“EL PROVEEDOR” se obliga a proporcionar a la Secretaría de la Función Pública del Gobierno Federal y al Órgano Interno de Control en “EL CIDE”, la información y documentación relacionada con el presente contrato que le sea solicitada, en términos de lo dispuesto por el artículo 57 de la LAASSP y 107 de su Reglamento.

SEPTIMA.- SUBORDINACIÓN.

“EL PROVEEDOR” no estará sujeto a subordinación, ni dependencia en cuanto al objeto del presente instrumento jurídico, pero deberá reportar a la **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.

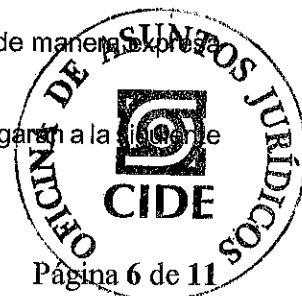
“EL PROVEEDOR” para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato, se obliga a entregar a “EL CIDE” cualquiera de los siguientes documentos:

- 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 de 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.

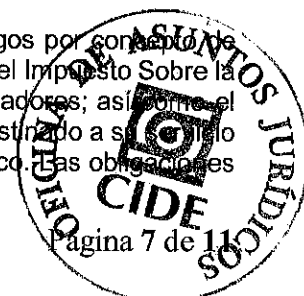
Para efectos de lo anterior, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a proporcionar a **"EL CIDE"**, toda la información y/o documentación con que cuente relativa al objeto del presente instrumento jurídico.

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.



antes mencionadas se indican de manera enunciativa, mas no limitativa, situación por la cual si hubiere alguna otra de tal índole, de igual forma estará a cargo de **"EL PROVEEDOR"**.

DÉCIMA SEGUNDA.- CONFIDENCIALIDAD.

"LAS PARTES" se obligan a mantener estricta confidencialidad y a no divulgar la información contenida en el presente contrato, así como de la que tengan conocimiento por el cumplimiento del objeto del mismo, respetando los derechos que sobre la información tiene **"EL CIDE"** y se responsabilizan, en su caso, del mal uso, o uso no autorizado que de ella se haga aún después de la terminación del presente instrumento jurídico.

"EL PROVEEDOR" se obliga a mantener estricta confidencialidad de la información y/o documentación relacionada con el presente contrato, bajo la pena de incurrir en responsabilidad penal, civil o de otra índole, y por lo tanto, no podrá ser divulgada, transmitida, ni utilizada en beneficio propio o de algún tercero.

Las obligaciones respectivas de confidencialidad y resguardo de datos personales estarán sujetas a lo establecido en las disposiciones jurídicas aplicables en materia de transparencia 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 las partidas número 1, 3 y 4 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 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 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 concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría un daño o perjuicio al estado, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen a este contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por la Secretaría de la Función Pública, de conformidad con lo previsto por el artículo 54 bis de la LAASSP y 102 de su Reglamento.

En estos supuestos **"EL CIDE"** reembolsará a **"EL PROVEEDOR"** los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el objeto del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA.- RECISIÓN ADMINISTRATIVA.

"LAS PARTES" convienen en que **"EL CIDE"** podrá rescindir administrativamente el presente contrato, a **"EL PROVEEDOR"** sin necesidad de declaración judicial previa, en caso de incumplimiento de las obligaciones consignadas en el presente contrato, en cuyo caso **"EL CIDE"** procederá de conformidad con lo establecido por el artículo 54 de la LAASSP y 98 de su Reglamento.

En este sentido, **"LAS PARTES"** acuerdan que, de manera enunciativa, más no limitativa, se entenderá por incumplimiento:

- a) 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 las partidas número 1, 3 y 4 de la convocatoria No. IA-03890M001-E-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.

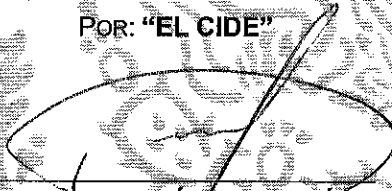
VIGÉSIMA SEGUNDA.- JURISDICCIÓN Y DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

"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.

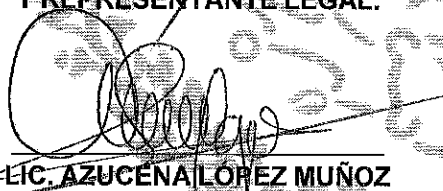
LEÍDO QUE FUE POR "LAS PARTES" Y SABEDORAS DE SU CONTENIDO, ALCANCE Y EFECTOS LEGALES, LO FIRMAN EN TRES TANTOS, AL CALCE DE LA ÚLTIMA HOJA Y LO RUBRICAN AL MARGEN DE LAS ANTERIORES, ASÍ COMO DE SUS ANEXOS, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, A LOS 07 DÍAS DEL MES DE ENERO DE 2020.

POR: **"EL CIDE"**


DR. SÉRGIO LÓPEZ AYLLÓN
DIRECTOR GENERAL
Y REPRESENTANTE LEGAL.

POR: **"EL PROVEEDOR"**


C. MAXIMINO CURIEL GUZMÁN
APODERADO LEGAL.


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

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

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

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

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

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

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

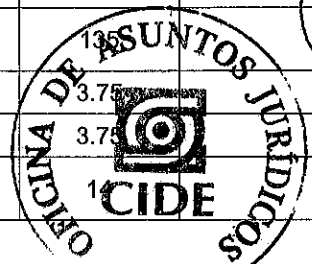
CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

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

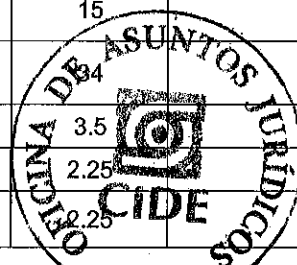
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas, picadas o golpeadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
		Fechas de caducidad vigente, con un mínimo de tres meses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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

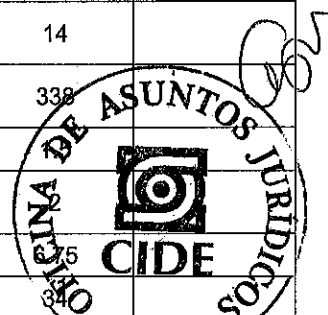
No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Presentación	Unidad	Consumo aproximado anual	Marca por ofertar
1	Aceite de aguacate	Frasco con 1 litro Inés o similar	Pieza	6	
2	Aceite de ajonjolí	Galón con 3.78 litros Lee Kum Kee	Pieza	37	
3	Aceite de cacahuete	Galón con 3.78 litros	Pieza	4	
4	Aceite de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



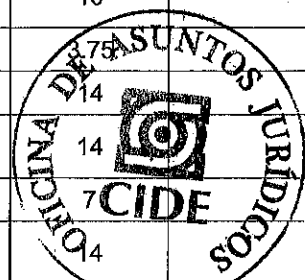
18	Alga nori deshidratada	Paquete con 100 piezas / 250 gramos	Paq.	11	
19	Alga wakame deshidratada	Paquete con 453 gramos "WelPac"	Paq.	10	
20	Almendra entera sin cáscara con piel primera calidad	A granel	Kg.	101.25	
21	Almendra fileteada primera calidad	A granel	Kg.	51	
22	Alubia blanca grande primera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



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



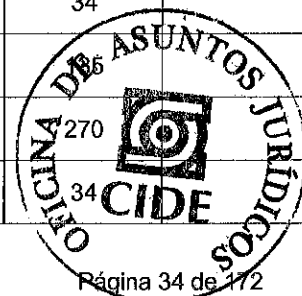
87	Elote amarillo entero congelado	Bolsa con 4 piezas / 2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	608	
88	Empanizador japonés panko	Costal con 11 kilogramos Kikkoman o similar	Costal	11	
89	Estragón seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75	
90	Fideo chino de arroz	Paquete con 500g Vermicelli o similar	Paq.	14	
91	Fideo chino de huevo	A granel	Kg.	14	
92	Fideo japonés ramen fresco	A granel	Kg.	14	
93	Fideo japonés udon	A granel	Kg.	14	
94	Fideos japonés soba	A granel	Kg.	14	
95	Frijol bayo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
96	Frijol de soya primera calidad limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	
97	Frijol mongo limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	
98	Frijol negro limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34	
99	Frijol negro limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
100	Frijol pinto limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34	
101	Frijol pinto limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	
102	Frijol rojo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	
103	Fructosa granulada	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	4	
104	Galletas para tiramisú (dedos de novia bocado de dama o soletas)	Caja con 300 gramos MacMa o similar	Caja	11	
105	Garam masala	Bote con 360 gramos Badia o similar	Bote	7	
106	Garbanzo en salmuera	Lata con 3 kilogramos Del Monte o similar	Lata	203	
107	Glucosa (*)	Bote con 1 kilogramo	Pieza	34	
108	Grano de maíz pozolero cacahuazintle	Bolsa con 1 kilogramo	Pieza	135	
109	Granola natural con frutos	Paquete con 400 gramos Granvita o similar	Paq.	135	
110	Granos de elote amarillo congelado	Bolsa con 2 kilogramos	Bolsa	338	
111	Grenetina en láminas (*)	Paquete con 20 gramos	Paq.	10	
112	Haba seca primera calidad	A granel	Kg.	6.75	
113	Harina de almendra (blanqueada)	Bolsa con 1.36 KG "Kirkland" o similar	Pieza	20	
114	Harina de arroz	Caja con 500 gramos Tres Estrellas o similar	Caja	10	
115	Harina para pan alta en gluten	Costal con 5 kilogramos	Costal	5	
116	Harina para preparar hot cakes receta tradicional	Paquete con 5 kilogramos Pronto o similar	Paq.	10	
117	Higo entero seco primera calidad	A granel	Kg.	7.75	
118	Hoja de arroz redonda para rollo vietnamita	Paquete con 340 gramos	Paq.	14	
119	Hoja de huevo para rollo primavera 20 cm de largo	Paquete con 340 gramos Spring Home o similar	Paq.	14	
120	Hojas de parra en conserva	Frasco con 560 gramos	Frasco	7	
121	Hojas para wonton 8.5x8.5 centímetros	Paquete con 340 gramos Dynasty	Paq.	4	



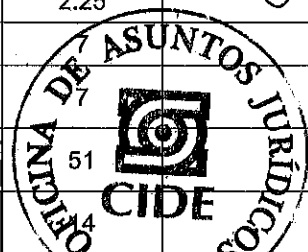
122	Hojuela de maíz con azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	
123	Hojuela de maíz sin azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	
124	Hojuelas de avena natural	Bote con 510 gramos Quaker o similar	Bote	68	
125	Hojuelas de salvado de trigo	Caja con 440 gramos Kellogg's o similar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



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



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



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



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

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

EJERCICIO 2020:

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

EJERCICIO 2021:

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

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

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

ALCANCE DEL SERVICIO:

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

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

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

PROCESO DE RECEPCIÓN:

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.



- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS 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	08:00 a. m.	12:00 a. m.
MARTES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
MIÉRCOLES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
JUEVES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
VIERNES	08:00 a. m.	12:00 a. m.

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

VIGENCIA: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

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

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

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

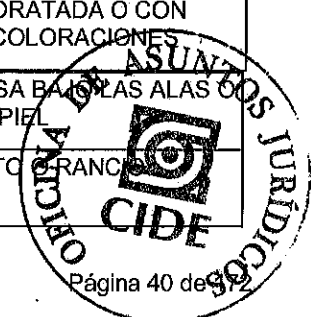
5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
ENLATADAS		



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



[Handwritten signature]

PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
MOLUSCOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
CRUSTÁCEOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTAR 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS



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

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

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

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

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

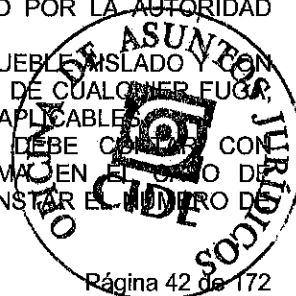
5.10.7 CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.

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

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

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

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



5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

5.12.1 DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

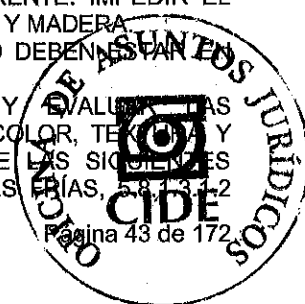
5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLORES, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2



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

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

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

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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



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

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

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

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

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

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

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL ____", "CONS. PREF. ANTES DEL ____". Y "CONS PREF".

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

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

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

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

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

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), ABIERTO POR MONTO.

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

- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO.

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

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



CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

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

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

PARA EFECTUAR ESTE PAGO, EL PRESTADOR CONTARÁ CON UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE CINCO (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, FRACCION I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

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

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

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

[Handwritten signature] *[Handwritten signature]*



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

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

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN Estricto apego a las indicaciones de las normas señaladas en el párrafo anterior.

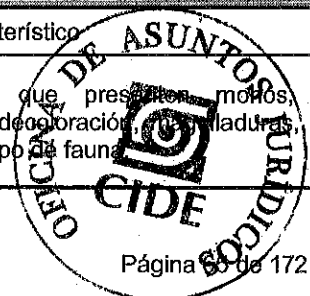
EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN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

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

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

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



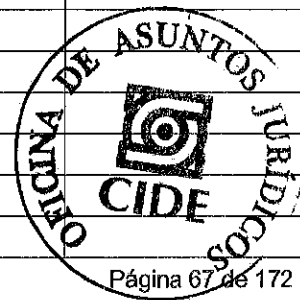
Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

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



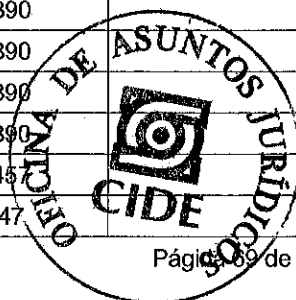
36	Chayote verde sin espinas	Kilo	1000	
37	Chícharo fresco sin vaina	Kilo	90	
38	Chícharo japonés en vaina	Kilo	10	
39	Chilacayote fresco	Kilo	250	
40	Chile anaheim	Kilo	45	
41	Chile cuaresmeño fresco	Kilo	250	
42	Chile de árbol fresco	Kilo	45	
43	Chile habanero	Kilo	135	
44	Chile jalapeño fresco	Kilo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



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



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



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



208	Zanahoria miniatura	Kilo	100	
209	Zarzamora primera calidad	Kilo	180	

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

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

EJERCICIO 2020:

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

EJERCICIO 2021:

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

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

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

ALCANCE DEL SERVICIO:

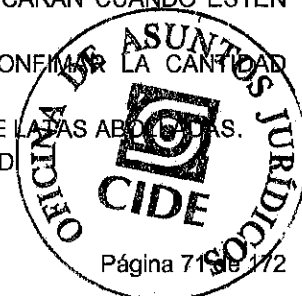
EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ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

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

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

PROCESO DE RECEPCIÓN:

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NIGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOGAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD



- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

TIEMPO DE ENTREGA:

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

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

VIGENCIA: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

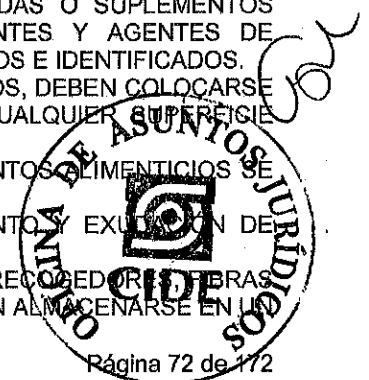
5.4.2 EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS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

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

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

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

5.4.6 LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDOR DE FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN



LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

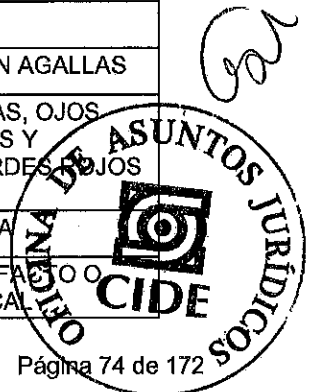
5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

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

		DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL



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

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

5.12.1 DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, GRIPE, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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



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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

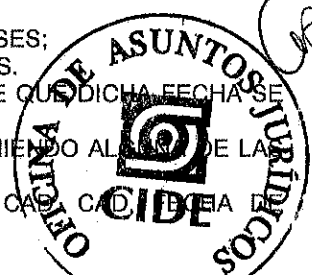
- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;

- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

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

PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO AL MENOS UNA 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"; "CONSERVESE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

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

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), ABIERTO POR MONTO.

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

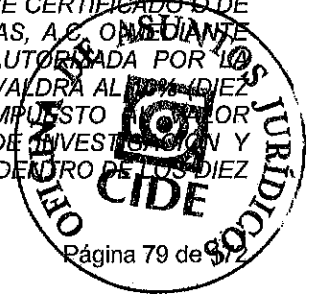
- CURRÍCULM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

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

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRA 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 CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.



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

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

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

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

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

DEDUCCIONES

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



SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

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

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

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

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

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

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



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

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

LO ANTERIOR DEBERÁ DE MANIFESTARSE POR ESCRITO POR PARTE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA MEDIANTE EL CUÁL DECLARE QUE LA ENTREGA DE SUS PRODUCTOS SE LLEVARÁ A CABO EN Estricto apego a las indicaciones de las normas señaladas en el párrafo anterior.

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

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

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

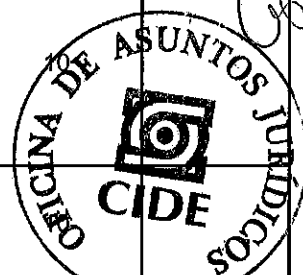
CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SE ACEPTA	SE RECHAZA
Quesos frescos y maduros	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con monos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c

	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extraña	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4°C	A más de 4°C
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida

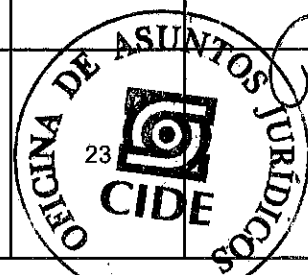
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Descripción específica	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Marca por ofertar
1	Crema ácida de vaca	Presentación con 3.7 kilos, crema pasteurizada de vaca y acidificada, con un contenido de grasa de 25%, de consistencia espesa y firme, apariencia lisa y brillante. Lyncott o similar.	Pieza	270	
2	Crema para batir sin azúcar calidad premium	Galón con 3.785 Obtenida de la leche homogenizada, de consistencia espesa con un contenido de grasa entre 35 y 40% Lyncott o similar.	Pieza	270	
3	Jocoque seco	Presentación de 1 kilo Elaborado a partir de leche pasteurizada a la cual se le inocula con una mezcla de cultivos lácticos, los cuales al producir ácido láctico provocarán el cuajado de la leche, aplicándose un desuerado mediante filtración para aumentar su consistencia.	Kilo	23	
4	Mantequilla sin sal calidad premium	Presentación de 1 kilo Lyncott o similar	Pieza	675	
5	Nata de leche	Por kilo	Kilo	23	
6	Quesillo (queso Oaxaca)	Presentación de 4 kilos. Queso fresco de hebra obtenido del cuajado de leche entera de vaca, no grasoso; Proteína 22%, grasa 20% y humedad 50%. No procesado y no tipo Oaxaca.	Pieza	270	
7	Queso azul danés	Paquete con 100 gramos Posee una costra gruesa y rugosa de color gris rojizo con algunas manchas polvorosas. La pasta es de color blanco o amarillo claro, con abundantes vetas de color azul verdoso. Su textura es bastante cremosa. Rosenborg o similar.	Pieza		
8	Queso brie	Presentación de 125 gramos Queso de origen danés elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa. Rosenborg o similar.	Pieza		



9	Queso camembert	Presentación de 125 gramos Elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa.	Pieza	10	
10	Queso cheddar amarillo suave	Presentación de 1 kilo, Su textura es dura con pocas grietas esporádicas. Es de color naranja; Suave (3-6 meses de añejamiento) Kirkland o similar.	Pieza	45	
11	Queso colby jack	Presentación de 1 kilo Mezcla característica de queso monterrey jack y queso colby, de origen americano. Kirkland o similar.	Pieza	10	
12	Queso cotija entero	Por kilo Originario de Michoacán, México. Es un queso similar en textura al feta griego, aunque se elabora con leche de vaca en lugar de leche de cabra.	Kilo	26	
13	Queso cottage calidad premium	Cubeta con 5 kilos Lyncott o similar.	Pieza	270	
14	Queso crema	Barra de 1.9 kilos Elaborado con leche entera y crema (33%) pasteurizadas, cultivos lácticos para queso, sal, estabilizantes (goma xantana y/o goma garrofin y/o goma guar). Philadelphia o similar.	Pieza	50	
15	Queso de cabra sabor natural	Presentación de 200 gramos Elaborado con leche de cabra pasteurizada, es de textura suave y cremosa. Lyncott o similar.	Pieza	150	
16	Queso edam	Presentación de 800 gramos Queso holandés semicurado, elaborado con leche de vaca semidescremada, recubierto con cera roja; con envoltura de celofán rojo.	Pieza	9	
17	Queso emmental	Por kilo Queso de origen suizo de pasta semi-dura, cocido y prensado, corteza natural lisa encerada, posee una típica corteza lisa, de color amarillo claro. La pasta, flexible, color amarillo oscuro y tiene agujeros del tamaño de una cereza, una nuez o incluso una pelota de golf. Elite o similar.	kilo	9	
18	Queso feta entero	Presentación de 200 gramos Queso fresco de pasta blanda sin corteza, obtenido de la leche de cabra de aspereza media; su contenido de grasa oscila entre 40% y 50%. Lanzarote o similar.	Pieza	150	
19	Queso fundido tipo americano empaquetado individual	Caja con 100 piezas de 18 gramos cada una, envuelta individualmente Queso fundido tipo americano con 45.8% de humedad, 25% de grasa butírica y 16.6% de proteína. Singles de Kraft o similar.	Pieza		

20	Queso gouda	Por kilo, Queso de origen holandés elaborado con leche pasteurizada de vaca, aunque algunas variedades artesanales utilizan leche de oveja o de cabra para producir quesos que van a ser envejecido durante un largo tiempo. Noche Buena o similar.	Kilo	9	
21	Queso manchego	Presentación de 4 kilos Elaborado con leche de vaca, de origen Americano, Donde se elabora con leche de vaca, es de pasta semidura prensado. Como la mayor parte del Cheddar americano, se tiñe de color amarillo-naranja oscuro. Noche Buena o similar	Pieza	200	
22	Queso mascarpone	Presentación de 2.26 kilos, Queso de origen del norte de Italia (Lombardía). El Mascarpone es un queso fresco obtenido por la elaboración de crema de leche, nata y ácido cítrico o ácido acético. Bel Gioioso o similar.	Pieza	21	
23	Queso mozzarella americano entero	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o buffala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	45	
24	Queso mozzarella americano rallado	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o buffala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	21	
25	Queso mozzarella fresco	Presentación de 453 gramos Se produce en forma de pequeñas bolsas casi ovaladas y se envasa en cuencos o en bolsas al alto vacío, con suero en su interior. Es de color muy blanco y está recubierta por una piel fina y brillante. La textura del queso joven es elástica y suave Pasta blanda, fresca, cocido y estirado su materia grasa de 45%. Belgioioso o similar.	Pieza	14	
26	Queso panela	Presentación de 3 kilos De origen mexicano, elaborado con leche de vaca, es un queso fresco suave, blanco y desmenuzable. El porcentaje de materia grasa es de 45% a 50%. Volcanes o similar.	Pieza	150	
27	Queso parmesano reggiano	Por kilo Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar	Kilo	45	
28	Queso parmesano reggiano rallado	Paquete con 2.27 kilogramos Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar	Pieza		

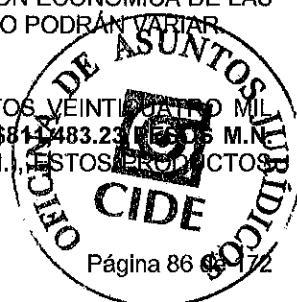


29	Queso provolone	Por kilo Queso semiduro de pasta hilada, curado, elaborado exclusivamente con leche cruda de vacas criadas en la zona de Agerola y otros municipios cercanos. Tiene una curación al menos de seis meses durante los cuales desarrolla una corteza fina de color amarillento y tonos ligeramente oscuros, casi lisa, en su interior hay una pasta de color crema y tonos amarillentos, elástica, compacta, uniforme y sin grietas, suave y con agujeros típicos de diámetro variable (hasta 5 mm, pudiendo alcanzar en ocasiones 12 mm), que son más abundantes hacia el centro de la masa.	Kilo	23	
30	Queso real del castillo natural	Por kilo Queso de origen mexicano producido en la zona de ojos negros en Ensenada B.C. Ramonetti o similar	Kilo	9	
31	Queso riccota	Bote con 3 kilos Es un producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulos. Se produce de una mezcla de suero de leche cabra 60% y oveja 40%. Belgioioso o similar.	Pieza	17	
32	Requesón	Por kilo Producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. de color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa	Kilo	25	
33	Yogur natural sin azúcar	Bote con 1 litro Obtenido de la fermentación de la leche por microorganismos específicos (streptococcus, thermophilus y lactobacillus bulgaricus). Sin ningún tipo de endulzante. Alpura o similar	Pieza	1000	
34	Yogur griego natural sin azúcar	Bote con 1 litro Producto lácteo hecho con leche de vaca o de cabra y, por lo general, contiene entre un 9 y un 10% de materia grasa láctea; Cuanto más alto es el índice de grasa láctea, el yogur tiende a ser mucho más completo, ya que los bacilos se desarrollan plenamente en este medio. El resultado es un yogur bastante denso de cuerpo y muy cremoso. El yogur griego tiene aproximadamente entre un 8% y 16% de proteínas.	Pieza	135	

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

EJERCICIO 2020:

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$324,593.29 PESOS M.N.** (TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS 29/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE **\$814,483.23 PESOS M.N.** (OCHOCIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS 23/100 M.N.). ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.



EJERCICIO 2021:

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

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

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 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	09:00 a. m.	11:00 a. m.
MARTES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
MIÉRCOLES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
JUEVES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
VIERNES	09:00 a. m.	11:00 a. m.



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

VIGENCIA: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

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

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

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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



5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
ENLATADAS		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO

CARNES FRESCAS		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIAICAL
MOLUSCOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIAICAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
CRUSTÁCEOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIAICAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSION Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO



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

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

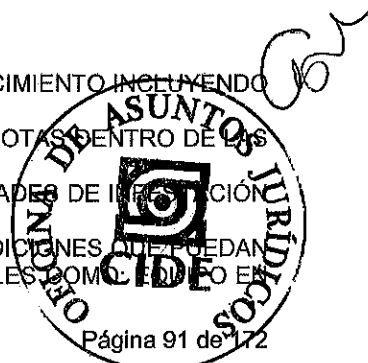
5.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

5.10.4 DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO EL EQUIPO EN



DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

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

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

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

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

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

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

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

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

5.12.1 DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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



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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (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 DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

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

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

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

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

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

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL _____", "CONS. PREF. ANTES DEL _____". Y "CONS PREF".

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

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

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

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

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

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

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), ABIERTO POR MONTO.

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



- CURRÍCULUM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE LÁCTEOS (CREMERÍA).

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

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

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$873,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

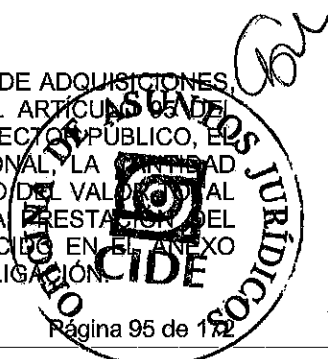
SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE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

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 103 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

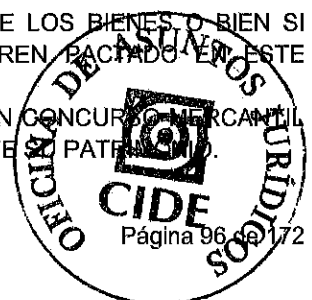
EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY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



- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, LAS FACILIDADES O DATOS NECESARIOS PARA LA SUPERVISIÓN O INSPECCIÓN DE LOS BIENES.
- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

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

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

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

[Handwritten signature]



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

REC: LAN 161004 ML3

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

PROPUESTA TÉCNICA (ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS")

Maximino Curiel Guzmán *manifiesto bajo protesta decir verdad* que estamos de acuerdo y daremos cumplimiento en caso de resultar adjudicados, a los siguientes puntos establecidos a continuación:

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

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

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

EL 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 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) ÍNTEGRAS (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 UNA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALÓN LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CINTA O BANDA, RED/COFA, 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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

HFC: LAM 161004 NLS

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

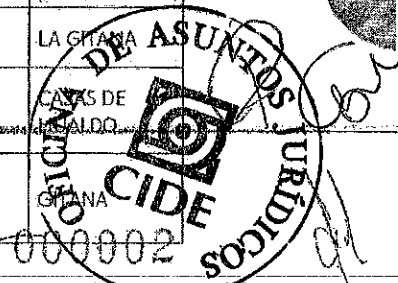
PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SE ACEPTA	SE RECHAZA
Producto perecedero	Secos	Etiquetados, empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad por escrito con un mínimo de tres meses, así como la fecha de compra para abarrotes a granel.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración Vencimiento de fecha de caducidad y sin etiqueta.
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida Fechas de caducidad vigente, con un mínimo de tres meses de caducidad.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurecimiento, abombadas, picadas o golpeadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Granos y harinas	Etiquetados, empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Sin etiqueta, que los empaques presenten agujeros, estén rotos o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases que evidencien el contacto con insectos o roedores.
Huevo		Limpio, con cascarrón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente y lote. Cada pieza de huevo deberá tener un código para verificar su frescura.	Cascarrón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de empaque mayor a 10 días, empaque violado o no identificado.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Presentación	Unidad	Consumo aproximado anual	Marca por ofertar
1	Aceite de aguacate	Frasco con 1 litro Inés o similar	Pieza	6	INES
2	Aceite de ajonjolí	Galón con 3.78 litros Lee Kum Kee	Pieza	37	LEE KUM KEE
3	Aceite de cacahuate	Galón con 3.78 litros	Pieza	4	INES
4	Aceite de coco	Frasco con 473 mililitros Aires de campo o similar	Pieza	7	AIRES DEL CAMPO
5	Aceite de oliva extra virgen	Bote con 5 litros La gitana o similar	Pieza	68	LA GITANA
6	Aceite de oliva extra virgen manzanilla	Hecho en México Frasco con 500 mililitros Santo Tomás o similar	Pieza	7	CASAS DE ALVALDO
7	Aceite de oliva extra virgen misión	Hecho en México Frasco con 500 mililitros Santo Tomás o similar	Pieza	7	LA GITANA



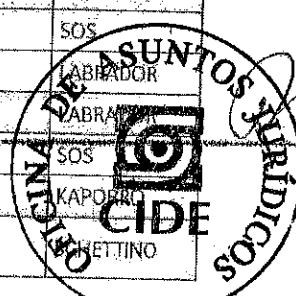
Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAN 161004 ML3

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

8	Aceite de semilla de uva	Frasco con 250 mililitros	Pieza	4	INES
9	Aceite infundado de trufa negra	Frasco con 100 mililitros	Pieza	4	ROLAN
10	Aceituna negra kalamata aliñada sin hueso	Lata con 4250 ML (peso neto 2.1 kg) "Amanida" o similar	Lata	10	SAM MIGUEL
11	Ácido cítrico en polvo	Bote con 1 kilogramo Deiman o similar	Pieza	2	DEIMAN
12	Acitrón dulce de biznaga primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
13	Agua natural de coco sin conservadores (*)	Tetrapak de 1 litro Calahua o similar	Pieza	34	CALAHUA
14	Ajo blanco fresco pelado	Bote con 2.268 kilogramos Mr. Lucky o similar	Pieza	135	MR. LUCKY
15	Ajonjolí blanco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
16	Ajonjolí negro primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
17	Albahaca seca	Bote con 156 gramos Tones o similar	Pieza	14	TONES
18	Alga nori deshidratada	Paquete con 100 piezas / 250 gramos	Paq.	11	NORI
19	Alga wakame deshidratada	Paquete con 453 gramos "WelPac"	Paq.	10	PRIMERA CALIDAD
20	Almendra entera sin cáscara con piel primera calidad	A granel	Kg.	101.25	PRIMERA CALIDAD
21	Almendra fileteada primera calidad	A granel	Kg.	51	PRIMERA CALIDAD
22	Alubia blanca grande primera calidad	A granel	Kg.	67.5	PRIMERA CALIDAD
23	Amiranto tostado primera calidad	A granel	Kg.	33.75	PRIMERA CALIDAD
24	Anchoa en aceite	Lata con 50 gramos Pelazza o similar	Lata	27	PELAZZA
25	Arándanos deshidratados primera calidad	Paquete con 1 kilogramo Ocean Spray o similar	Paq.	37	A GRANEL
26	Arroz arborio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	34	SAN MIGUEL
27	Arroz basmati	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	SAN MIGUEL
28	Arroz calrose para sushi	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	SOS
29	Arroz de grano largo (estándar)	Costal con 45 kilogramos	Costal	31	SOS
30	Arroz de grano largo (estándar)	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	338	KAPORE
31	Arroz integral	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	CHETTINO
32	Arroz jazmín	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	
33	Arroz precocido para paella	Paquete con 2 kilogramos Verde Valle o similar	Paq.	41	



000003

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 151004 MLS

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

34	Arroz salvaje	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	SAN MIGUEL
35	Atún en agua	Lata con 1.88 kilogramos Dolores o similar	Lata	68	NAIR
36	Azafrán español primera calidad	Frasco con 2 gramos La Pasiega o similar	Frasco	27	CRIOLO
37	Azúcar de coco	A granel	Kg.	10	PRIMERA CALIDAD
38	Azúcar glass	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	135	DULCINEA
39	Azúcar tremolina (invertida)	A granel	Kg.	5	PRIMERA CALIDAD
40	Brotes de bambú en conserva	Lata con 2.92 kilogramos	Lata	31	SAN MIGUEL
41	Cacahuete natural tostado sin cáscara	A granel	Kg.	67.5	PRIMERA CALIDAD
42	Cardamomo en polvo primera calidad	A granel	Kg.	2.25	PRIMERA CALIDAD
43	Carne de ameja picada al natural	Lata con 1.44 kilogramos Gysco o similar	Lata	41	BABYCLASS
44	Castañas de agua	Lata con 1.88 kilogramos	Lata	27	SABATON
45	Cebada especial preparada para agua fresca	Paquete de 1 kilogramo La India Verdeña o similar	Paq.	14	LA INDIA VERDEÑA
46	Cebada perla primera calidad	A granel	Kg.	13.5	PRIMERA CALIDAD
47	Cereza marasquino	Frasco con 500 gramos	Frasco	34	LOL-TUM
48	Chía orgánica	Bolsa con 907 gramos "EcoParl" o similar	Pieza	15	ECO PAN
49	Chicharo congelado	Paquete con 2 kilogramos La Huerta o similar	Paq.	34	LA HUERTA
50	Chile ancho seco primera calidad	A granel	Kg.	3.5	PRIMERA CALIDAD
51	Chile catariño seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	PRIMERA CALIDAD
52	Chile chilhuacle amarillo seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	PRIMERA CALIDAD
53	Chile chilhuacle negro seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	PRIMERA CALIDAD
54	Chile chilhuacle rojo seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	PRIMERA CALIDAD
55	Chile chiltepín seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
56	Chile de árbol quebrado seco primera calidad	A granel	Kg.	1.5	PRIMERA CALIDAD
57	Chile de árbol seco primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
58	Chile guajillo seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	PRIMERA CALIDAD

000004



4 | 23

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 IMLO

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

59	Chile meco seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
60	Chile morita seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
61	Chile mulato seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	PRIMERA CALIDAD
62	Chile pasilla seco primera calidad	A granel	Kg.	3.5	PRIMERA CALIDAD
63	Chile piquín primera calidad	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
64	Chile puya seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
65	Chiles poblanos desvenados, pelados y congelados	Paquete con 8 piezas La Huerta o similar	Paq.	101	LA HUERTA
66	Chispas de chocolate semi-amargo	Costal con 2.5 kilogramos Hershey's o similar	Pieza	20	HERSHEY'S
67	Chocolate blanco origen belga 35.8% manteca de cacao	Paquete con 5 kilogramos Callebaut o similar	Pieza	14	CALLEBAUT
68	Chocolate semi-amargo origen belga 53.8% cacao	Paquete con 5 kilogramos Callebaut o similar	Pieza	14	CALLEBAUT
69	Cirueta pasa sin hueso primera calidad	A granel	Kg.	10.5	PRIMERA CALIDAD
70	Cobertura de chocolate blanco	Paquete con 1 kilo Turin o similar	Pieza	34	TURIN
71	Cobertura de chocolate semi-amargo	Paquete con 1 kilogramo Turin o similar	Pieza	34	TURIN
72	Coco rallado seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	PRIMERA CALIDAD
73	Cocoa natural proceso americano	Costal con 5 kilogramos Hershey's o similar	Pieza	20	HERSHEY
74	Corazones de alcachofa en conserva	Frasco con 1.36 kilogramos	Pieza	27	SAN MIGUEL
75	Corazones de palmitos enteros	Lata con 400 gramos San Miguel o similar	Lata	75	SAN MIGUEL
76	Cornmeal (Maíz amarillo molido para preparar polenta)	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	TIPIAK
77	Couscous instantáneo marroquí	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	34	MARTINO
78	Crema de almendras (mantequilla)	Frasco con 765g. Kirkland o similar	Pieza	4	KIRKLAND
79	Crema de avellanas con cacao	Bote con 750 gramos Nutella o similar	Pieza	34	NUTELLA
80	Crema de vinagre balsámico	Bote con 250 mililitros	Pieza	7	FRANDELLO
81	Cremor tártaro	Bote con 91 gramos McCormick o similar	Pieza	14	MCCORMICK
82	Quilacoches sazonados	Lata con 430 gramos Monte Blanco o similar	Lata	338	MONT BLANCO

000005

Página 5/23



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 101004 MLS

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

83	Cúrcuma en polvo primera calidad	A granel	Kg.	1.5	PRIMERA CALIDAD
84	Curry amarillo en polvo	Bote con 539 gramos Tone's o similar	Pieza	2	TONE'S
85	Dátil sin hueso primera calidad	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
86	Edamames en vaina congelados	Bolsa con 300 gramos	Pieza	34	PRIMERA CALIDAD
87	Elote amarillo entero congelado	Bolsa con 4 piezas / 2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	608	LA HUERTA
88	Empanizador japonés panko	Costal con 11 kilogramos Kikkoman o similar	Costal	11	KELLOGG S
89	Estragón seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
90	Fideo chino de arroz	Paquete con 500g Vermicelli o similar	Paq.	14	VERMICELLI
91	Fideo chino de huevo	A granel	Kg.	14	A GRANEL
92	Fideo japonés ramen fresco	A granel	Kg.	14	A GRANEL
93	Fideo japonés udon	A granel	Kg.	14	A GRANEL
94	Fideos japonés soba	A granel	Kg.	14	A GRANEL
95	Frijol bayo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	LABRADOR
96	Frijol de soya primera calidad limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	PRIMERA CALIDAD
97	Frijol mongo limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	PRIMERA CALIDAD
98	Frijol negro limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34	LABRADOR
99	Frijol negro limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	LABRADOR
100	Frijol pinto limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34	LABRADOR
101	Frijol pinto limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	LABRADOR
102	Frijol rojo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	LABRADOR
103	Fructosa granulada	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	4	PRIMERA CALIDAD
104	Galletas para tiramisú (dedos de novia bocado de dama o soletas)	Caja con 300 gramos MacMa o similar	Caja	11	MACMA
105	Garam masala	Bote con 360 gramos Badia o similar	Bote	7	BADIA
106	Garbanzo en salmuera	Lata con 3 kilogramos Del Monte o similar	Lata	203	DEL MONTE
107	Glucosa (*)	Bote con 1 kilogramo	Pieza	34	PRIMERA CALIDAD
108	Grano de maíz pozolero cacahuazintle	Bolsa con 1 kilogramo	Pieza	135	PERLITAS



000003

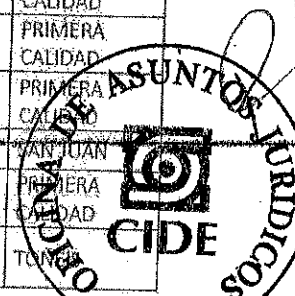
Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 151004 MLS

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

109	Granola natural con frutos	Paquete con 400 gramos Granvita o similar	Paq.	135	GRAN VITA
110	Granos de elote amarillo congelado	Bolsa con 2 kilogramos	Bolsa	338	LA HUERTA
111	Grenetina en láminas (*)	Paquete con 20 gramos	Paq.	10	DUCHE
112	Haba seca primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
113	Harina de almendra (blanqueada)	Bolsa con 1.36 KG "Kirkland" o similar	Pieza	20	KIRKLAND
114	Harina de arroz	Caja con 500 gramos Tres Estrellas o similar	Caja	10	TRES ESTRELLAS
115	Harina para pan alta en gluten	Costal con 5 kilogramos	Costal	5	ESPIGA
116	Harina para preparar hot cakes receta tradicional	Paquete con 5 kilogramos Pronto o similar	Paq.	10	ALZA
117	Higo entero seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
118	Hoja de arroz redonda para rollo vietnamita	Paquete con 340 gramos	Paq.	14	PRIMERA CALIDAD
119	Hoja de huevo para rollo primavera 20 cm de largo	Paquete con 340 gramos Spring Home o similar	Paq.	14	SPRING HOME
120	Hojas de parra en conserva	Frasco con 560 gramos	Frasco	7	DYNASTY
121	Hojas para wonton 6.5x8.5 centímetros	Paquete con 340 gramos Dynasty	Paq.	14	DYNASTY
122	Hojuela de maíz con azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	KELLOGG'S
123	Hojuela de maíz sin azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	KELLOGG'S
124	Hojuelas de avena natural	Bote con 510 gramos Quaker o similar	Bote	68	QUAKER
125	Hojuelas de salvado de trigo	Caja con 440 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	KELLOGG'S
126	Hojuelas de salvado de trigo mezclado con pasas	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	KELLOGG'S
127	Hondashi en granulo	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
128	Hongo morilla deshidratado	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
129	Hongo porcini deshidratado	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
130	Hongo shiitake deshidratado	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
131	Huevo blanco de gallina calidad AA	Caja con 360 piezas	Caja	152	PRIMERA CALIDAD
132	Humo líquido (*)	Bote con 1 litro	Bote	1	PRIMERA CALIDAD
133	Jengibre en polvo	Bote con 340.2 gramos Badia o similar	Pieza	4	PRIMERA CALIDAD



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 181004 NL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

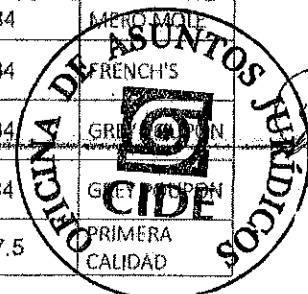
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

134	Leche de almendra sin endulzantes, sabor original (alimento líquido)	Envase tetrapack de 948 mililitros Silk o similar	Pieza	38	SILK
135	Leche de coco sin azúcar	Tetrapack de 1 litro Calahua o similar	Pieza	34	CALAHUA
136	Leche de soya (alimento líquido)	Envase tetrapack de 948 mililitros Kirkland o similar	Pieza	38	KIRKLAND
137	Lenteja anaranjada limpia primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	7	LABRADOR
138	Lenteja verde limpia primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	122	LABRADOR
139	Levadura instantánea (*)	Paquete con 450 gramos Nevada o similar	Paq.	68	NEVADA
140	Maíz palomero	Paquete con 500 gramos	Paq.	10	LABRADOR
141	Malvaviscos blanco grande de vainilla	Bolsa con 400 gramos	Pieza	34	LA ROSA
142	Malvaviscos blancos mini de vainilla	Bolsa con 400 gramos	Pieza	34	LA ROSA
143	Mandarina en gajos en lata	Lata con 3 kilogramos	Lata	34	ASTRA
144	Mango deshidratado endulzado primera calidad	A granel	Kg.	27	PRIMERA CALIDAD
145	Mantequilla de cacahuete	Bote con 1 kilogramo Skippy o similar	Bote	68	SKIPPY
146	Masa hojaldre congelada	A granel	Kg.	108	PRIMERA CALIDAD
147	Mayonesa premium americana sin limón	Bote con 3.79 litros Wilsey o similar	Bote	34	WILSEY
148	Mermelada de chabacano	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	34	MCCORMICK
149	Mermelada de fresa	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	68	MCCORMICK
150	Mermelada de zarzamora	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	15	MCCORMICK
151	Mezcla campesina congelada	Bolsa con 2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	338	LA HUERTA
152	Miel de abeja natural sin conservadores	Frasco con 1 kilogramo Carlota o similar	Frasco	338	CARLOTA
153	Miel de agave orgánica (sin gluten)	Bote con 660 gramos "Tía ofilia" o similar	Bote	7	TIA OFILIA
154	Mole negro en pasta primera calidad	Cubeta con 10 kilogramos	Pieza	17	MERO MOLE
155	Mole poblano en pasta primera calidad	Cubeta con 10 kilogramos	Pieza	34	MERO MOLE
156	Mostaza amarilla	Bote con 2.98 kilogramos French's o similar	Bote	34	FRENCH'S
157	Mostaza dijon receta antigua	Frasco con 454 gramos Grey Poupon o similar	Frasco	34	GREY POUPON
158	Mostaza dijon receta original	Frasco con 454 gramos Grey Poupon o similar	Frasco	34	GREY POUPON
159	Nuez de castilla natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	67.5	PRIMERA CALIDAD



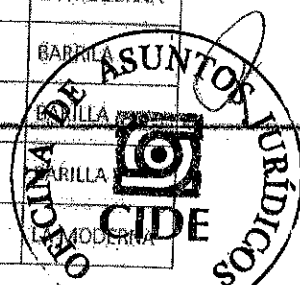
Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MLS

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

160	Nuez de la india natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	47.25	PRIMERA CALIDAD
161	Nuez de macadamia sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	13.5	PRIMERA CALIDAD
162	Nuez moscada en polvo 454 gramos (Tone's)	Bote con 454 gramos Tone's o similar	Bote	7	TONE'S
163	Nuez moscada entera primera calidad	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
164	Nuez nogada sin piel fresca primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
165	Nuez pecana sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	67.5	PRIMERA CALIDAD
166	Orégano seco	Bote con 166 gramos Tone's o similar	Pieza	14	TONE'S
167	Orejón de durazno primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
168	Orejón de manzana primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
169	Pan de barra blanco	Paquete con 680 gramos Bimbo o similar	Paq.	135	BIMBO
170	Pan de barra blanco con miel rebanado	Paquete con 680 gramos Oroweat o similar	Paq.	68	OROWEAT
171	Pan de barra multi-grano rebanado	Paquete con 680 gramos Oroweat o similar	Paq.	68	OROWEAT
172	Pan para hamburguesa mediano	Paquete con 450 gramos Bimbo o similar	Paq.	270	BIMBO
173	Pan pita receta original	Paquete con 680 gramos Libanus o similar	Paq.	169	LIBANUS
174	Papa a la francesa corte delgado liso precocida congelada	Bolsa con 2.2 kilogramos McCain o similar	Bolsa	189	MCCAIN
175	Papa carita feliz congelada	Caja con 10.89 kilogramos McCain o similar	Caja	34	MCCAIN
176	Pasta cannelloni	Caja con 250 gramos Barilla o similar	Caja	101	BARILLA
177	Pasta de codo n° 2	Bolsa con 4 kilogramos Vesta o similar	Bolsa	7	VESTA
178	Pasta de letras	Paquete con 200 gramos La Moderna o similar	Paq.	81	LA MODERNA
179	Pasta espagueti n° 5	Paquete con 1 kilogramo Barilla o similar	Paq.	135	BARILLA
180	Pasta farfalle	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	34	BARILLA
181	Pasta fettucini	Paquete con 1 kilogramo Barilla o similar	Paq.	135	BARILLA
182	Pasta fideo n° 0	Paquete con 4 kilogramos Vesta o similar	Paq.	270	VESTA



000009

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

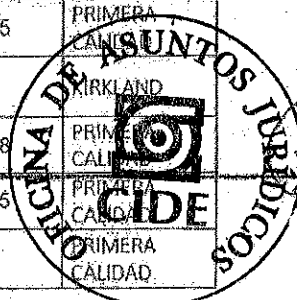
DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

183	Pasta fusilli	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	34	BARILLA
184	Pasta linguine	Paquete con 454 gramos Barilla o similar	Paq.	34	BARILLA
185	Pasta macarrón	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	68	ITALPASTA
186	Pasta misc	A granel	Kg.	33.75	PRIMERA CALIDAD
187	Pasta munição	Paquete con 200 gramos La Moderna o similar	Paq.	51	LA MODERNA
188	Pasta orzo	Paquete con 454 gramos Barilla o similar	Paq.	10	PRIMERA CALIDAD
189	Pasta para lasagna precocida	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	30	BARILLA
190	Pasta pelo de ángel	Caja con 454 gramos Barilla o similar	Caja	34	ITALPASTA
191	Pasta penne rigate	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	81	BARILLA
192	Pasta phyllo fresca	Paquete con 454 gramos	Paq.	10	JAKEMIR
193	Pasta tricolor rotini	Paquete con 340 gramos Barilla o similar	Paq.	10	BARILLA
194	Pectina en polvo	A granel	Kg.	3.7	PRIMERA CALIDAD
195	Pepinillo agrio rebanado en salmuera	Bote con 3.94 kilogramos	Bote	7	SAN MIGUEL
196	Pepinillo gherkins dulce entero	Frasco con 454 gramos	Frasco	7	SAN MIGUEL
197	Pepita de calabaza natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	10.5	PRIMERA CALIDAD
198	Pepita de girasol natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
199	Piloncillo primera calidad	A granel	Kg.	67.5	PRIMERA CALIDAD
200	Pimentón paprika español	Bote con 511 gramos Tone's o similar	Pieza	7	TONE'S
201	Pimienta de cayena en polvo	Bote con 454 gramos Tone's o similar	Pieza	7	TONE'S
202	Piñón rosa sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	5.25	PRIMERA CALIDAD
203	Piñones orgánicos blancos	Bolsa con 680 gramos "Kirkland" o similar	Pieza	2	PRIMERA CALIDAD
204	Piñón rojo en pasta primera calidad	A granel	Kg.	6.78	PRIMERA CALIDAD
205	Piñón verde en pasta primera calidad	A granel	Kg.	13.5	PRIMERA CALIDAD
206	Pistaches sin cáscara (tostados y salados)	Bolsa con 680 gramos "Kirkland" o similar	Pieza	10	PRIMERA CALIDAD



000010

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 MLI

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: **IA-03890M001-E127-2019**

207	Polvo 5 especias primera calidad	A granel	Kg.	1.5	PRIMERA CALIDAD
208	Queso parmesano en polvo	Bote con 2.04 kilogramos Kraft o similar	Pieza	11	KRAFT
209	Quinoa blanca	A granel	Kg.	33.75	PRIMERA CALIDAD
210	Quinoa negra	A granel	Kg.	33.75	PRIMERA CALIDAD
211	Quinoa roja	A granel	Kg.	33.75	PRIMERA CALIDAD
212	Romero seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	PRIMERA CALIDAD
213	Sal kosher	Caja con 1.36 kilogramos	Caja	7	MORTON COARSE
214	Sal rosa del Himalaya	Bote con 295 gramos San Miguel o similar	Pieza	7	SAN MIGUEL
215	Salsa barbecue receta original	Galón con 3.785 litros KC Masterpiece o similar	Galón	51	KC MASTERPIECE
216	Salsa de anguila	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	14	LEE KUM KEE
217	Salsa de ostión	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	7	LEE KUM KEE
218	Salsa de pescado	Bote con 473 mililitros	Bote	7	LICQY
219	Salsa de pimienta de cayena original americana	Galón con 3.78 litros Red Hot o similar	Galón	31	RED HOT
220	Salsa de soya sabor original	Frasco con 150 mililitros Kikkoman o similar	Frasco	7	KIKKOMAN
221	Salsa de soya sabor original	Galón con 3.785 litros Kikkoman o similar	Galón	4	KIKKOMAN
222	Salsa de soya sabor original	Cubeta con 18.9 litros Kikkoman o similar	Pieza	4	KIKKOMAN
223	Salsa de tomate ketchup	Bolsa con 3 kilogramos La Costeña o similar	Pieza	68	LA COSTEÑA
224	Salsa demi-glace en polvo	Bote con 1.9 kilogramos Knorr o similar	Bote	5	KNORR
225	Salsa hoisin	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	LEE KUM KEE
226	Salsa oriental de ciruela	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	LEE KUM KEE
227	Salsa oriental de frijol fermentado	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	LEE KUM KEE
228	Salsa picante china de ajo, vinagre y chile	Botella con 482 gramos Sriracha o similar	Pieza	15	VALENTINA
229	Salsa teriyaki	Galón con 3.785 litros Kikkoman o similar	Galón	34	KIKKOMAN

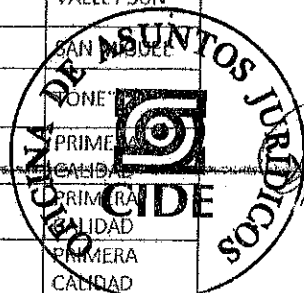
Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 HIL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

230	Semilla de algaravea entera primera calidad	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
231	Semilla de amapola primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
232	Semilla de cacao con cáscara primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
233	Semilla de cáñamo orgánico (Hemp)	Bolsa con 850 gramos "EcoPan" o similar	Pieza	10	HEMP
234	Semilla de cardamomo entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
235	Semilla de cilantro entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
236	Semilla de comino entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
237	Semilla de hinojo entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
238	Semilla de mostaza blanca primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
239	Semilla de mostaza negra primera calidad	A granel	Kg.	3.75	PRIMERA CALIDAD
240	Sémola de trigo	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	11	PRIMERA CALIDAD
241	Sumac en polvo primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD
242	Tahini (pasta de ajonjolí árabe)	Bote con 907 gramos Roland o similar	Pieza	14	ROLAN
243	Tallarín chino de arroz	A granel	Kg.	40.5	PRIMERA CALIDAD
244	Tapioca en perlas	Frasco con 500g. EW o similar	Pieza	38	EW
245	Té verde matcha orgánico 100% japonés	Bote con 50 gramos "Zoma Tea" o similar	Pieza	5	PRIMERA CALIDAD
246	Té verde matcha latte	Bolsa con 800 gramos "Zoma Tea" o similar	Pieza	5	MATCHA TE
247	Tofu extra firme	Paquete con 330 gramos	Paq.	135	PRIMERA CALIDAD
248	Tomate deshidratado en aceite	Frasco con 907 gramos Valley Sun o similar	Pieza	14	VALLEY SUN
249	Tomate entero escalfado en lata	Lata con 3 kilogramos	Lata	68	SAN JUAN
250	Tómilico seco	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14	PRIMERA CALIDAD
251	Trigo bulgur	A granel	Kg.	17.25	PRIMERA CALIDAD
252	Uva pasa negra primera calidad	A granel	Kg.	47.25	PRIMERA CALIDAD
253	Uva pasa rubia primera calidad	A granel	Kg.	40.5	PRIMERA CALIDAD



000012

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 101004 LMS

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

254	Vaina de vainilla	Frasco con 4 piezas "The mexican vanilla plantation" o similar	Pieza	67	PRIMERA CALIDAD
255	Wasabi en pasta	A granel	Kg.	0.75	PRIMERA CALIDAD
6	Z'atar primera calidad	A granel	Kg.	6.75	PRIMERA CALIDAD

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

EJERCICIO 2020:

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

EJERCICIO 2021:

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

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

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

ALCANCE DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ÉSTE SE DEBERÁ DE ESTACIONAR SOBRE LA CALLE VOLCANES O DONDE UN OFICIAL DEL CENTRO DE 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 HOJAS MEMBRETADAS TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLOTE.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y SE OBTENDRÁ LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGÚN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.



000013

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTÉN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

TIEMPO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
MARTES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
MIÉRCOLES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
JUEVES	08:00 a. m.	12:00 a. m.
VIERNES	08:00 a. m.	12:00 a. m.

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

VIGENCIA: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

5.4.2. EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUS ANÁLISIS DE CAS, DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES,



000014

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 BLS

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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 MATERIALÉS 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.

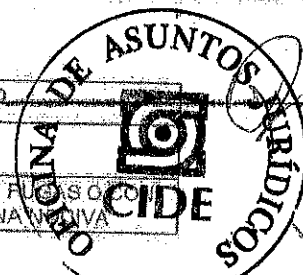
5.6.5 CUANDO APLIQUE LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.

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 FUEGOS O EVIDENCIA DE FAUNA VIVA



000015

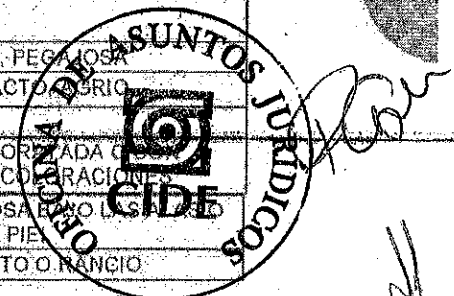
Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 NL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
ENLATADAS		
LATAS	INTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1.5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2.5 CM DE DIÁMETRO.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
COLOR, RES, CORDERO, CERDO, GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE, ROJO, ROSA PÁLIDO, BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOZA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORZADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA EN LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO



000016

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 101004 MLS

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

5.6.8 QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FABRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 5.6.1.

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.

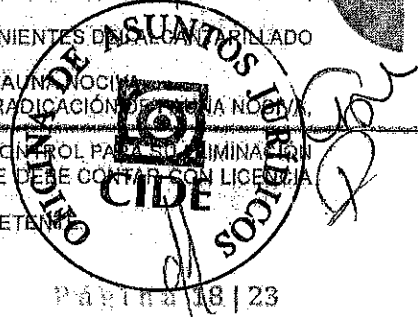
5.10.5 LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DE LAS CANALIZACIONES O ÁREAS EXTERNAS.

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 LA MISMA.

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 ÉMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.



000013

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MLS

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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.

2 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 QUÉDEN 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.

3 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. COMO FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFA, CARTÓN CONTAMINADO, PERIÓDICO Y MADERA.

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

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 (VISCERAS, LENGUA, PATÁ, 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,

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MLS

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: **IA-03890M001-E127-2019**

5.8.1.3.5 LÁCTEOS 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

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

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

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;

- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

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

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

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



000020

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: **IA-03890M001-E127-2019**

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

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL ____", "CONS. PREF. ANTES DEL ____", Y "CONS. PREF."
III) LAS PALABRAS PRESORITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACION, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE 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", "CONSERVESE EN CONGELACIÓN", "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR", "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANALÓGAS.

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), ABIERTO POR MONTO.

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

- CURRÍCULUM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO.

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

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

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE LA 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. ÉSTA 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

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MLS

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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 PERÍODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PROVEEDOR QUEDA OBLIGADO A PAGAR POR CONCEPTO DE PENALIZACIÓN 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 PENALIZACIÓN 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 PENALIZACIÓN CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENALIZACIÓN 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



000022

Página 22 | 23

MAXFRAN

Logística alimentaria

Calle Francisco Villa Número 89, Colonia: Ejidos de Santa María
Aztlahuacán, C.P.: 09570, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México

Correo electrónico: licitaciones@maxfran.com.mx

Teléfono: (55) 5693-6865 / (55) 66507787

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

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

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

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

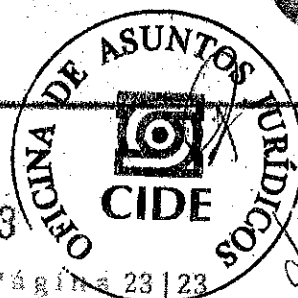
Atentamente:



Maximino Curiel Guzmán

Representante Legal de

LOGÍSTICA ALIMENTARIA MAXFRAN, S.A. DE C.V.



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM.161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

PROPUESTA TÉCNICA (ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS")

Maximino Curiel Guzmán *manifiesto bajo protesta decir verdad* que estamos de acuerdo y daremos cumplimiento a los siguientes puntos establecidos a continuación:

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

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS, PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2010 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.

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 DEBERÁ DE MANTENER SU INTEGRIDAD EN TODO MOMENTO, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN DEL PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LO ANTES MENCIONADO.

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

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 101004 NL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SE ACEPTA	SE RECHAZA
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras, mal olor o algún tipo de fauna.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Descripción de los bienes y/o servicios
1	Acelga	Kilo	178	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
2	Aguacate hass	Kilo	178	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
3	Abahaca macho	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
4	Alcachofa	Kilo	18	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
5	Apio	Kilo	75	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
6	Arúgula	Kilo	26	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
7	Arúgula baby	Kilo	26	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
8	Berenjena	Kilo	33	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
9	Berro limpio	Kilo	32	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
10	Betabel amarillo	Kilo	32	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
11	Betabel blanco (rayado)	Kilo	32	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
12	Betabel rojo	Kilo	74	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
13	Bok choy	Kilo	98	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
14	Bok choy baby	Kilo	10	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
15	Brócoli	Kilo	300	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
16	Brote de soya (chop suey)	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
17	Calabaza criolla	Kilo	400	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
18	Calabaza de castilla	Kilo	100	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
19	Calabaza estrella miniatura	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
20	Calabaza estrella verde miniatura	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
21	Calabaza italiana grande (zucchini)	Kilo	120	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL

000025

Página 2 | 19



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 NL3

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

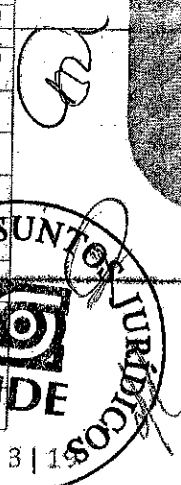
CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019,

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

22	Calabaza italiana miniatura (zucchini)	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
23	Calabaza mantequilla	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
24	Calabaza rayada	Kilo	320	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
25	Camote amarillo	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
26	Camote morado	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
27	Carambola	Kilo	20	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
28	Cebolla blanca	Kilo	320	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
29	Cebolla cambray con rabo	Kilo	120	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
30	Cebolla cambray sin rabo	Kilo	100	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
31	Cebolla morada	Kilo	120	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
32	Cebollín chive	Kilo	10	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
33	Cereza fresca	Kilo	5	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
34	Chabacano	Kilo	50	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
35	Chalote	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
36	Chayote verde sin espinas	Kilo	1000	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
37	Chicharo fresco sin vaina	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
38	Chicharo japonés en vaina	Kilo	10	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
39	Chilacayote fresco	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
40	Chile anaheim	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
41	Chile cuáresmeño fresco	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
42	Chile de árbol fresco	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
43	Chile habanero	Kilo	135	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
44	Chile jalapeño fresco	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
45	Chile jalapeño fresco rojo	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
46	Chile manzano	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
47	Chile poblano	Kilo	900	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
48	Chile poblano tamaño uniforme recto (para rellenar)	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
49	Chile serrano	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
50	Cilantro	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
51	Cinuela roja	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
52	Col blanca	Kilo	750	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
53	Col de Bruselas	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
54	Col morada	Kilo	320	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL

000003

Página 3 | 15



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

55	Coliflor blanca	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
56	Cuitlacoche fresco	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
57	Durazno amarillo	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
58	Durazno melocotón	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
59	Ejote	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
60	Ejote amarillo	Kilo	10	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
61	Elote amarillo entero fresco	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
62	Elote blanco	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
63	Elote cacahuazintle	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
64	Eneldo fresco	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
65	Epazote verde fresco	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
66	Espárrago verde mediano uniforme	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
67	Espinaca baby	Kilo	900	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
68	Espinaca en mazo	Kilo	125	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
69	Estragón fresco	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
70	Flor de calabaza	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
71	Flores miniatura comestibles	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
72	Frambuesa primera calidad	Kilo	30	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
73	Fresa primera calidad	Kilo	30	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
74	Garbanzo fresco	Kilo	450	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
75	Germinado de alfalfa	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
76	Granada desgranada	Kilo	5	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
77	Guayaba amarilla	Kilo	450	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
78	Guayaba rosa	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
79	Haba fresca sin vaina	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
80	Hierba buena	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
81	Hierbalimón	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
82	Higo fresco primera calidad	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
83	Hoja de aguacate	Kilo	9	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
84	Hoja de plátano	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
85	Hoja de maguey para mixlote	Pieza	100	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
86	Hoja santa fresca	Kilo	9	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
87	Hongo blanco champiñón	Kilo	190	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL



009027

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 NL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

88.	Hongo crimini	Kilo	190	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
89.	Hongo portobello	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
90.	Hongo seta	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
91.	Hongo shitake fresco	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
92.	Huazontle primera calidad	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
93.	Jengibre fresco	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
94.	Jicama	Kilo	900	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
95.	Kale	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
96.	Kiwi amarillo	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
97.	Kiwi verde	Kilo	450	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
98.	Lechuga bola	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
99.	Lechuga endivia	Kilo	20	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
100.	Lechuga escarola	Kilo	450	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
101.	Lechuga francesa	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
102.	Lechuga Jolo	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
103.	Lechuga Jolo rosso	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
104.	Lechuga napa	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
105.	Lechuga orejona	Kilo	1500	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
106.	Lechuga radicchio	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
107.	Lechuga sangría	Kilo	450	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
108.	Lechugas mixtas	Kilo	450	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
109.	Lima	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
110.	Limón amarillo	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
111.	Limón persa	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
112.	Limón verde mexicano	Kilo	350	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
113.	Lychee	Kilo	25	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
114.	Mandarina	Kilo	25	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
115.	Mango ataulfo primera calidad	Kilo	70	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
116.	Mango manilla primera calidad	Kilo	70	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
117.	Mango tomy primera calidad	Kilo	70	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
118.	Manzana gala	Kilo	120	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
119.	Manzana golden	Kilo	130	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
120.	Manzana red delicious	Kilo	170	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL

000028

Página 5/19



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

121	Manzana verde	Kilo	210	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
122	Mejorana fresca	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
123	Melón chino	Kilo	658	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
124	Melón valenciano	Kilo	658	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
125	Membrillo fresco	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
126	Menta fresca	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
127	Microbrotes de amaranto	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
128	Microbrotes de arúgula	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
129	Microbrotes de betabel	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
130	Microbrotes de brócoli	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
131	Microbrotes de cilantro	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
132	Microbrotes de rábano	Kilo	1	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
133	Mora azul primera calidad	Kilo	15	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
134	Nabo blanco	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
135	Nabo morado	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
136	Naranja agria	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
137	Naranja sin semilla	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
138	Naranja valencia	Kilo	70	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
139	Naranja veraacruz	Kilo	210	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
140	Nectarina	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
141	Nopal entero sin espinas	Kilo	350	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
142	Nopal entero sin espinas miniatura	Kilo	200	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
143	Nuez de nogada fresca sin cáscara	Kilo	5	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
144	Orégano fresco	Kilo	2	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
145	Papa blanca	Kilo	1500	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
146	Papa cambray blanca	Kilo	500	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
147	Papa cambray roja	Kilo	250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
148	Papalo quelite	Kilo	70	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
149	Papaya primera calidad	Kilo	600	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
150	Pepino	Kilo	600	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
151	Pepino persa	Kilo	200	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
152	Pera ángel	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
153	Pera ángel roja	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

154	Pera asiática	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
155	Pera bosco	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
156	Perejil chino fresco	Kilo	10	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
157	Perejil liso fresco	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
158	Pérsimo	Kilo	11	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
159	Pimiento morrón amarillo	Kilo	890	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
160	Pimiento morrón anaranjado	Kilo	890	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
161	Pimiento morrón rojo	Kilo	890	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
162	Pimiento morrón verde	Kilo	890	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
163	Piña miel primera calidad	Kilo	457	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
164	Pitahaya	Kilo	47	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
165	Pitaya	Kilo	30	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
166	Platano dominico	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
167	Platano macho maduro	Kilo	370	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
168	Platano macho verde	Kilo	350	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
169	Platano portalimón	Kilo	750	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
170	Poro	Kilo	40	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
171	Pulpa de fresa	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
172	Pulpa de frutos rojos	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
173	Pulpa de guanabana	Kilo	150	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
174	Pulpa de mamey	Kilo	125	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
175	Pulpa de mango	Kilo	125	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
176	Pulpa de maracuyá	Kilo	125	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
177	Quelité	Kilo	90	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
178	Rábano blanco	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
179	Rábano con tallo	Kilo	40	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
180	Rábano sin tallo	Kilo	40	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
181	Rambután	Kilo	6	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
182	Romeritos frescos	Kilo	20	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
183	Romero fresco	Kilo	4	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
184	Salicornia	Kilo	20	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
185	Salvia fresca	Kilo	4	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
186	Sandía	Kilo	1000	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL

000930

Página 7/19



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: **IA-03890M001-E127-2019**

187	Sandía sin semilla	Kilo	550	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
188	Tomate bola	Kilo	450	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
189	Tomate cherry rojo	Kilo	270	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
190	Tomate cherry amarillo	Kilo	270	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
191	Tomate heirloom	Kilo	5	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
192	Tomate pera rojo	Kilo	10	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
193	Tomate pera amarillo	Kilo	10	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
194	Tomate pera morado	Kilo	10	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
195	Tomate saladet	Kilo	1250	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
196	Tomate uva rojo	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
197	Tomate uva amarillo	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
198	Tomate uva morado	Kilo	45	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
199	Tomate verde sin cáscara	Kilo	600	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
200	Tomillo fresco	Kilo	2	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
201	Toronja rosada	Kilo	50	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
202	Uva roja sin semilla primera calidad	Kilo	50	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
203	Uva verde sin semilla primera calidad	Kilo	50	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
204	Verdolaga primera calidad	Kilo	300	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
205	Xoconostle	Kilo	50	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
206	Yuca	Kilo	200	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
207	Zanahoria	Kilo	700	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
208	Zanahoria miniatura	Kilo	100	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL
209	Zarzamora primera calidad	Kilo	180	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD DE ORIGEN NACIONAL

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

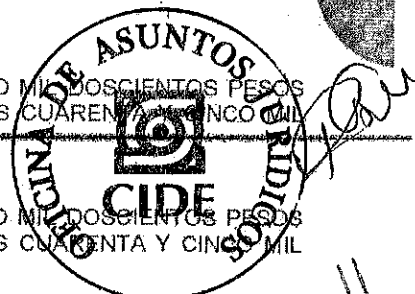
LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EJERCICIO 2020:

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

EJERCICIO 2021:

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 3665, 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 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 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 NINGÚN 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 PRÓXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMOMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

TIEMPO DE ENTREGA:

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



000032

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161064 MLL

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

VIERNES	08:00 a. m.	11:00 a. m.
---------	-------------	-------------

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

VIGENCIA: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

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

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

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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 EL PRODUCTO EN PROCESO, 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 QUE NO CUMPLEN CON LAS 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.

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MLE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

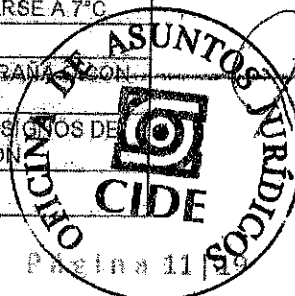
PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

- 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 ESTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
ENLATADAS		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1.5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2.5 CM DE DIÁMETRO.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		



000034

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

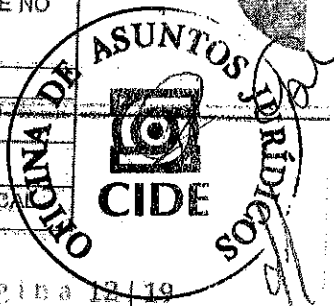
RFC: LAM 161004 ML3

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

	APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
	OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS			
	COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
	TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
	OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
AVES			
	COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
	TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
	OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA			
PESCADO			
	COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
	APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
	TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
	OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
MOLUSCOS			
	COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
	TEXTURA	FIRME	VISCOSA
	OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
	APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
	VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
CRUSTÁCEOS			
	COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
	TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
	OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL



000035

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 NL3

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

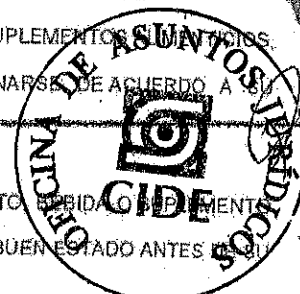
6.6.8 QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 6.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.

6.6.9. 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.

6.7 CONTROL DEL ENVASADO

6.7.1 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.

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

6.7.4 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.

6.7.5 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.

6.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

6.10.4 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.

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

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

6.10.7 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.

6.10.8 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 AUTO APLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

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

6.10.10 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.

6.10.11 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.

6.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

6.12.1 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.

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

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

6.12.4 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;

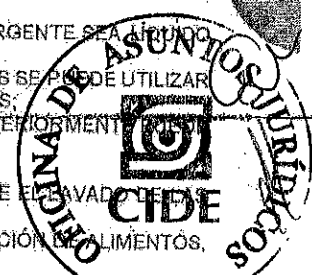
B) FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS, PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO, CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS;

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

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

6.12.5 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.

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

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

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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-805-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLORES, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (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 CÁSCARO 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. ÉSTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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



000038

MAXFRAN

— Logística alimentaria —

Calle Francisco Villa Número 89, Colonia: Ejidos de Santa María
Aztahuacan, C.P.: 09570, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México

Correo electrónico: licitaciones@maxfran.com.mx

Teléfono: (55) 5693-6865 / (55) 66507787

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

P R E S E N T E

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES.

- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

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

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

"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 ANALÓGAS:

"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", "CONSERVESE EN CONGELACIÓN", "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR", "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANALÓGAS.

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

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

- VINAGRE;

- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;

- AZÚCAR SÓLIDO;

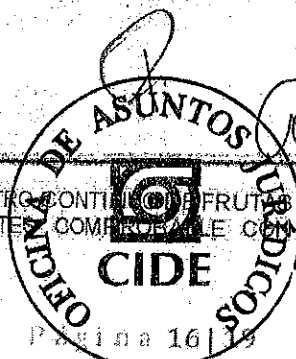
- PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;

- GOMA DE MASCAR.

TIPO DE CONTRATO: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), ABIERTO POR MONTO

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

[Firma] 000039



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

• CURRÍCULUM VITAE CON FECHA VIGENTE

• FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

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

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$287,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS, POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

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

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 101004 RL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

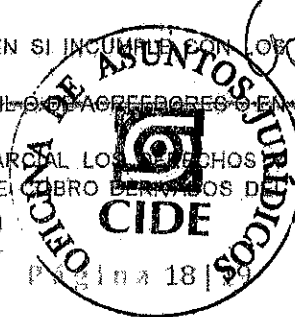
EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY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

- CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
- 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.
- SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
- 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.
- 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.
- SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS O OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; O TRANSFIERE LOS DERECHOS DEL DIBO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.



CUC041

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 NL3

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03850M001-E127-2019

- 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.

Atentamente:



Maximino Curtiel Guzmán
Representante Legal de
LOGÍSTICA ALIMENTARIA MAXFRAN, S.A. DE C.V.



000042

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

PROPUESTA TÉCNICA (ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS")

Maximino Curiel Guzmán *manifiesto bajo protesta decir verdad* que estamos de acuerdo y daremos cumplimiento en caso de resultar adjudicados, a los siguientes puntos establecidos a continuación:

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

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVAÑADOS-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 APEGÓ A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

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

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

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019,

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

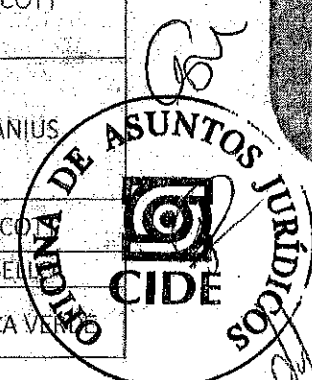
PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SE ACEPTA	SE RECHAZA
Quesos frescos y maduros	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extraña	Con partículas extrañas o mocho
	Temperatura	Máximo 4°C	A más de 4°C
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Descripción específica	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Marca por ofertar
1	Crema ácida de vaca	Presentación con 3.7 kilos, crema pasteurizada de vaca y acidificada, con un contenido de grasa de 25%, de consistencia espesa y firme, apariencia lisa y brillante. Lyncott o similar.	Pieza	270	LYNCOTT
2	Crema para batir sin azúcar calidad premium	Galón con 3.785 Obtenida de la leche homogenizada, de consistencia espesa con un contenido de grasa entre 35 y 40% Lyncott o similar.	Pieza	270	LYNCOTT
3	Jocoque seco.	Presentación de 1 kilo Elaborado a partir de leche pasteurizada a la cual se le inocula con una mezcla de cultivos lácticos, los cuales al producir ácido láctico provocarán el cuajado de la leche, aplicándose un desuerado mediante filtración para aumentar su consistencia.	Kilo	23	LIBANIUS
4	Mantequilla sin sal calidad premium	Presentación de 1 kilo Lyncott o similar	Pieza	675	LYNCOTT
5	Nata de leche	Por kilo	Kilo	23	CABELL
6	Quesillo (queso Oaxaca)	Presentación de 4 kilos, Queso fresco de hebra obtenido del cuajado de leche entera de vaca, no grasoso. Proteína 22%	Pieza	270	VACA VENA



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

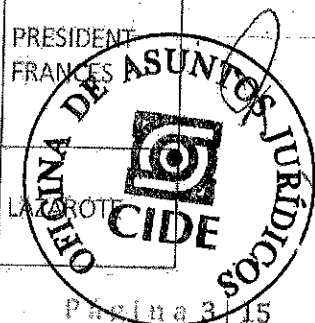
DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

		grasa 20% y humedad 50%. No procesado y no tipo Oaxaca.			
7	Queso azul danés	Paquete con 100 gramos Posee una costra gruesa y rugosa de color gris rojizo con algunas manchas polvorulentas. La pasta es de color blanco o amarillo claro, con abundantes vetas de color azul verdoso. Su textura es bastante cremosa. Rosenborg o similar.	Pieza	10	ROSENBORG
8	Queso brie	Presentación de 125 gramos Queso de origen danés elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa. Rosenborg o similar.	Pieza	10	ROSENBORG
9	Queso camembert	Presentación de 125 gramos Elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa.	Pieza	10	BIKING
10	Queso cheddar amarillo suave	Presentación de 1 kilo, Su textura es dura con pocas grietas esporádicas. Es de color naranja; Suave (3-6 meses de añejamiento) Kirkland o similar.	Pieza	45	KIRKLAND
11	Queso colby jack	Presentación de 1 kilo Mezcla característica de queso monterrey jack y queso colby, de origen americano. Kirkland o similar.	Pieza	10	ELITE
12	Queso cotija entero	Por kilo Originario de Michoacán, México. Es un queso similar en textura al feta griego, aunque se elabora con leche de vaca en lugar de leche de cabra.	Kilo	26	EXCELSIOR
13	Queso cottage calidad premium	Cubeta con 5 kilos Lyncott o similar.	Pieza	270	LYNCOTT
14	Queso crema	Barra de 1.9 kilos Elaborado con leche entera y crema (33%) pasteurizadas, cultivos lácticos para queso, sal, estabilizantes (goma xantana y/o goma garrofín y/o goma guar). Philadelphia o similar.	Pieza	50	PHILADELPHIA
15	Queso de cabra sabor natural	Presentación de 200 gramos Elaborado con leche de cabra pasteurizada, es de textura suave y cremosa. Lyncott o similar.	Pieza	150	LYNCOTT
16	Queso edam	Presentación de 800 gramos Queso holandés semicurado, elaborado con leche de vaca semidescremada, recubierto con cera roja, con envoltura de celofán rojo.	Pieza	9	EDAM
17	Queso emmental	Por kilo Queso de origen suizo de pasta semi-dura, cocido y prensado, corteza natural lisa encerada, posee una típica corteza lisa, de color amarillo claro. La pasta, flexible, color amarillo oscuro y tiene agujeros del tamaño de una cereza, una nuez o incluso una pelota de golf. Elite o similar.	Kilo	9	PRESIDENT
18	Queso feta entero	Presentación de 200 gramos Queso fresco de pasta blanda sin corteza, obtenido de la leche de cabra de aspereza media; su contenido de grasa oscila entre 40% y 50%. Lanzarote o similar.	Pieza	150	CIDE



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 NL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

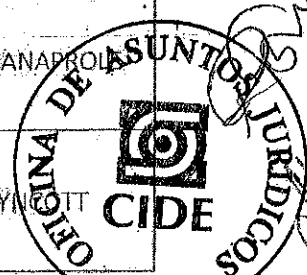
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

19	Queso fundido tipo americano empaquetado individual	Caja con 100 piezas de 18 gramos cada una, envuelta individualmente. Queso fundido tipo americano con 45.8% de humedad, 25% de grasa butírica y 16.6% de proteína. Singles de Kraft o similar.	Pieza	23	SINGLES DE KRAFT
20	Queso gouda	Por kilo, Queso de origen holandés elaborado con leche pasteurizada de vaca, aunque algunas variedades artesanales utilizan leche de oveja o de cabra para producir quesos que van a ser envejecido durante un largo tiempo. Noche Buena o similar.	Kilo	9	KRONN
21	Queso manchego	Presentación de 4 kilos Elaborado con leche de vaca, de origen Americano, donde se elabora con leche de vaca, es de pasta semidura prensado. Como la mayor parte del Cheddar americano, se tinte de color amarillo-naranja oscuro. Noche Buena o similar.	Pieza	200	NOCHE BUENA
22	Queso mascarpone	Presentación de 2.26 kilos, Queso de origen del norte de Italia (Lombardia). El Mascarpone es un queso fresco obtenido por la elaboración de crema de leche, nata y ácido cítrico o ácido acético. Bel Gioioso o similar.	Pieza	21	BELGIOIOSO
23	Queso mozzarella americano entero	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o búfala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	45	LYNCOTT
24	Queso mozzarella americano rallado	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o búfala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	21	LYNCOTT
25	Queso mozzarella fresco	Presentación de 453 gramos Se produce en forma de pequeñas bolsas casi ovaladas y se envasa en cuencos o en bolsas al alto vacío, con suero en su interior. Es de color muy blanco y está recubierta por una piel fina y brillante. La textura del queso joven es elástica y suave. Pasta blanda, fresca, cocido y estirado su materia grasa de 45%. Belgioioso o similar.	Pieza	14	BELGIOIOSO
26	Queso panera	Presentación de 3 kilos De origen mexicano, elaborado con leche de vaca, es un queso fresco suave, blanco y desmenuzable. El porcentaje de materia grasa es de 45% a 50%. Volcanes o similar.	Pieza	150	CHILCHOTA
27	Queso parmesano reggiano	Por kilo Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar.	Kilo	45	CANAPROL
28	Queso parmesano reggiano rallado	Paquete con 2.27 kilogramos Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar.	Pieza	23	LYNCOTT



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MLS

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

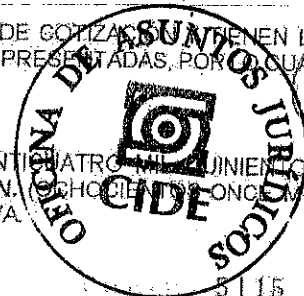
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

29	Queso provolone	Por kilo Queso semiduro de pasta hilada, curado, elaborado exclusivamente con leche cruda de vacas criadas en la zona de Agerola y otros municipios cercanos. Tiene una curación al menos de seis meses durante los cuales desarrolla una corteza fina de color amarillento y tonos ligeramente oscuros, casi lisa, en su interior hay una pasta de color crema y tonos amarillentos, elástica, compacta, uniforme y sin grietas, suave y con agujeros típicos de diámetro variable (hasta 5 mm, pudiendo alcanzar en ocasiones 12 mm), que son más abundantes hacia el centro de la masa.	Kilo	23	PUJIAPAN
30	Queso real del castillo natural	Por kilo Queso de origen mexicano producido en la zona de ojos negros en Ensenada B.C. Ramonetti o similar.	Kilo	9	REAL DE CASTILLO
31	Queso ricotta	Bote con 3 kilos Es un producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulos. Se produce de una mezcla de suero de leche cabra 60% y oveja 40%. Belgiososo o similar.	Pieza	17	BELGIOSOSO
32	Requesón	Por kilo Producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. de color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa.	Kilo	25	PRIMERA CALIDAD
33	Yogur natural sin azúcar	Bote con 1 litro Obtenido de la fermentación de la leche por microorganismos específicos (streptococcus, thermophilus y lactobacillus bulgaricus). Sin ningún tipo de endulzante. Alpura o similar.	Pieza	1000	ALPURA
34	Yogur griego natural sin azúcar	Bote con 1 litro Producto lácteo hecho con leche de vaca o de cabra y, por lo general, contiene entre un 9 y un 10% de materia grasa láctea. Cuanto más alto es el índice de grasa láctea, el yogur tiende a ser mucho más completo, ya que los bacilos se desarrollan plenamente en este medio. El resultado es un yogur bastante denso de cuerpo y muy cremoso. El yogur griego tiene aproximadamente entre un 8% y 16% de proteínas.	Pieza	135	YOPLAIT

LOS CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN Y NO TIENEN LA FINALIDAD SERVIR DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EJERCICIO 2020:

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: **IA-03890M001-E127-2019**

EJERCICIO 2021:

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

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

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR UBICADA EN EL NIVEL DE ESTACIONAMIENTO NÚMERO 6 DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), CARRETERA MÉXICO-TOLUCA NO. 3665, 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 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.

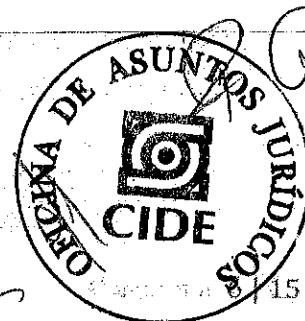
POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR.

PROCESO DE RECEPCIÓN:

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN 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 NINGÚN 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	09:00 a. m.	11:00 a. m.
MARTES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
MIÉRCOLES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
JUEVES	09:00 a. m.	11:00 a. m.
VIERNES	09:00 a. m.	11:00 a. m.



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 151004 ML3

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

- 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.

PERÍODO DE VIGENCIA: 01 ENERO 2020 AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

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

5.4.3 LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, PAQUETES, 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 RÓMPIMIENTO 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.

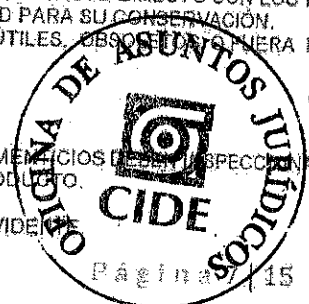
5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS Y FUERA DE ESPECIFICACIONES.

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.



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 NL8

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

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

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

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
ENLATADAS		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1.5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2.5 CM DE DIÁMETRO.
CONGELADAS		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
REFRIGERADAS		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 101004 ML3

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

030051



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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 PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

5.10.4 DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPÉRDICIOS Y CHATAFRA, MALE, ENTORRASCAS ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.

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

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: **IA-03890M001-E127-2019**

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 AGARREO Y REPARTO PROPIOS.

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

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

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

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

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

5.12.1 DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12.7 NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MÁSCAR 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-606-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.2 "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. VERIFICAR LA FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAYO, CARTÓN, CORDÓN, PERIÓDICO Y MADERA.

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 NL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

P R E S E N T E

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (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 DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

- EL DÍA Y EL MES PARA LOS PRODUCTOS DE DURACIÓN MÁXIMA DE TRES MESES;

- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.

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



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

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

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: **IA-03890M001-E127-2019**

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 I) 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", "CONSERVESE EN CONGELACIÓN", "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR", "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

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

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: PLURIANUAL (DOS AÑOS, 2020 y 2021), ABIERTO POR MONTO.

PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE: EMPRESA CON MÍNIMO 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN SUMINISTRO CONTINUO DE LÁCTEOS (CREMERÍA) PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y EJECUTIVOS, HOTELES O RESTAURANTES COMPROBABLE CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES Opciones:

- CURRÍCULUM VITAE CON FECHA VIGENTE

- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE LÁCTEOS (CREMERÍA).

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

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

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN I) Y 49 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 163 DE SU REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$873,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS, POR UN MONTO QUE EQUIVALDRA 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. ÉSTA 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

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 151004 NL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

P R E S E N T E

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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 PERÍODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

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

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

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

DEDUCCIONES

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

000056



MAXFRAN

Logística alimentaria

Calle Francisco Villa Número 89, Colonia: Ejidos de Santa María
Aztlahuacán, C.P.: 09570, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México

Correo electrónico: licitaciones@maxfran.com.mx

Teléfono: (55) 5693-6865 / (55) 66507787

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.

RFC: LAM 161004 MLE

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE)

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

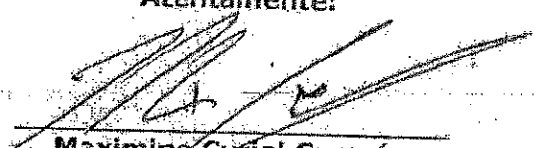
AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL CIDE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO O PEDIDO, CUANDO ÉSTE ÚLTIMO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL MISMO. DICHA RESCISIÓN OPERARÁ DE PLENO DERECHO, SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN O RESOLUCIÓN JUDICIAL, BASTADO QUE SE CUMPLA CON EL PROCEDIMIENTO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 64 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, RENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EN LA CLÁUSULA DENOMINADA PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO O PEDIDO.

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

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

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

Atentamente:


Maximino Curriel Guzmán
Representante Legal de
LOGÍSTICA ALIMENTARIA MAXFRAN, S.A. DE C.V.

000057



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Presentación	Unidad	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	Aceite de aguacate	Frasco con 1 litro Inés o similar	Pieza	6	\$ 162.00	\$ 972.00
2	Aceite de ajonjolí	Galón con 3.78 litros Lee Kum Kee	Pieza	37	\$ 200.00	\$ 7,400.00
3	Aceite de cacahuete	Galón con 3.78 litros	Pieza	4	\$ 495.00	\$ 1,980.00
4	Aceite de coco	Frasco con 473 mililitros Aires de campo o similar	Pieza	7	\$ 183.00	\$ 1,281.00
5	Aceite de oliva extra virgen	Bote con 5 litros La gitana o similar	Pieza	68	\$ 493.00	\$ 33,524.00
6	Aceite de oliva extra virgen manzanilla	Hecho en México Frasco con 500 mililitros Santo Tomás o similar	Pieza	7	\$ 380.00	\$ 2,660.00
7	Aceite de oliva extra virgen misión	Hecho en México Frasco con 500 mililitros Santo Tomás o similar	Pieza	7	\$ 55.00	\$ 385.00
8	Aceite de semilla de uva	Frasco con 250 mililitros	Pieza	4	\$ 60.00	\$ 240.00
9	Aceite infusionado de trufa negra	Frasco con 100 mililitros	Pieza	4	\$ 335.50	\$ 1,342.00
10	Aceituna negra kalamata aliñada sin hueso	Lata con 4250 ML (peso neto 2.1 kg) "Amanida" o similar	Lata	10	\$ 193.20	\$ 1,932.00
11	Ácido cítrico en polvo	Bote con 1 kilogramo Deiman o similar	Pieza	2	\$ 57.20	\$ 114.40
12	Achón dulce de biznaga primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 126.00	\$ 472.50
13	Agua natural de coco sin conservadores (*)	Tetrapak de 1 litro Galaxia o similar	Pieza	34	\$ 59.85	\$ 2,034.90
14	Ajo blanco fresco pelado	Bote con 2.268 kilogramos Mr. Lucky o similar	Pieza	135	\$ 350.00	\$ 47,250.00
15	Ajonjolí blanco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 117.00	\$ 438.75
16	Ajonjolí negro primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 117.00	\$ 438.75
17	Albahaca seca	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14	\$ 104.50	\$ 1,463.00
18	Alga nori deshidratada	Paquete con 100 piezas / 250 gramos	Paq.	11	\$ 487.50	\$ 5,362.50
19	Alga wakame deshidratada	Paquete con 453 gramos "WelPac"	Paq.	10	\$ 710.50	\$ 7,105.00
20	Almendra entera sin cáscara con piel primera calidad	A granel	Kg.	101.25	\$ 263.20	\$ 26,649.00
21	Almendra fileteada primera calidad	A granel	Kg.	51	\$ 280.50	\$ 14,305.50
22	Alubia blanca grande primera calidad	A granel	Kg.	67.5	\$ 55.80	\$ 3,766.50
23	Amaranto tostado primera calidad	A granel	Kg.	33.75	\$ 54.00	\$ 1,822.50
24	Anchoa en aceite	Lata con 50 gramos Pelazza o similar	Lata	27	\$ 29.60	\$ 809.20
25	Arándanos deshidratados primera calidad	Paquete con 1 kilogramo Ocean Spray o similar	Paq.	37	\$ 161.50	\$ 5,975.50
26	Arroz arborio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	34	\$ 135.00	\$ 4,590.00
27	Arroz basmati	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	\$ 112.00	\$ 7,616.00



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

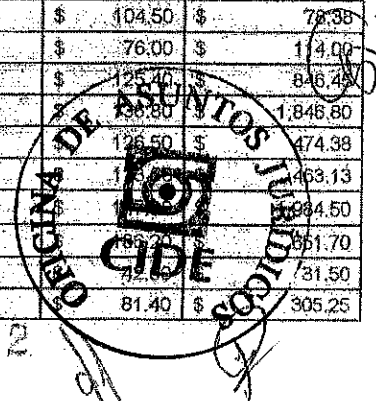
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

ANEXO 2. "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03690M001-E127-2019

Partida 1: "SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"							
28	Arroz calrose para sushi	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	\$ 41.25	\$ 2,806.00	
29	Arroz de grano largo (estándar)	Costal con 45 kilogramos	Costal	31	\$ 945.00	\$ 29,295.00	
30	Arroz de grano largo (estándar)	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	338	\$ 13.50	\$ 4,563.00	
31	Arroz integral	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	\$ 21.80	\$ 432.00	
32	Arroz jazmín	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	\$ 91.20	\$ 3,648.00	
33	Arroz precocido para paella	Paquete con 2 kilogramos Verde Vallé o similar	Paq.	41	\$ 96.90	\$ 3,972.90	
34	Arroz salvaje	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	\$ 192.00	\$ 3,840.00	
35	Atún en agua	Lata con 1.88 kilogramos Dolores o similar	Lata	68	\$ 266.40	\$ 18,115.20	
36	Azafrán español primera calidad	Frasco con 2 gramos La Pasiega o similar	Frasco	27	\$ 309.40	\$ 8,353.80	
37	Azúcar de coco	A granel	Kg.	10	\$ 240.00	\$ 2,400.00	
38	Azúcar glass	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	135	\$ 45.00	\$ 6,075.00	
39	Azúcar tremolina (invertida)	A granel	Kg.	5	\$ 290.00	\$ 1,450.00	
40	Brotos de bambú en conserva	Lata con 2.92 kilogramos	Lata	31	\$ 280.00	\$ 8,680.00	
41	Cacahuete natural tostado sin cáscara	A granel	Kg.	67.5	\$ 76.00	\$ 5,130.00	
42	Cardamomo en polvo primera calidad	A granel	Kg.	2.25	\$ 330.00	\$ 742.50	
43	Carné de almeja picada al natural	Lata con 1.44 kilogramos Sysco o similar	Lata	41	\$ 200.00	\$ 8,200.00	
44	Castañas de agua	Lata con 1.86 kilogramos	Lata	27	\$ 291.50	\$ 7,870.50	
45	Cebada especial preparada para agua fresca	Paquete de 1 kilogramo La India Verdeña o similar	Paq.	14	\$ 132.05	\$ 1,848.70	
46	Cebada perla primera calidad	A granel	Kg.	13.5	\$ 43.50	\$ 586.50	
47	Cereza marrasquino	Frasco con 500 gramos	Frasco	34	\$ 64.68	\$ 2,199.12	
48	Chia orgánica	Bolsa con 907 gramos "EcoPan" o similar	Pieza	15	\$ 493.00	\$ 7,395.00	
49	Chicharro congelado	Paquete con 2 kilogramos La Huerta o similar	Paq.	34	\$ 216.60	\$ 7,364.40	
50	Chile ancho seco primera calidad	A granel	Kg.	3.5	\$ 162.00	\$ 567.00	
51	Chile catarino seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	\$ 86.40	\$ 194.40	
52	Chile chilhuacle amarillo seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	\$ 100.00	\$ 225.00	
53	Chile chilhuacle negro seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	\$ 100.00	\$ 225.00	
54	Chile chilhuacle rojo seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	\$ 100.00	\$ 225.00	
55	Chile chiltepín seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75	\$ 104.50	\$ 78.38	
56	Chile de árbol quebrado seco primera calidad	A granel	Kg.	1.5	\$ 76.00	\$ 114.00	
57	Chile de árbol seco primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 125.40	\$ 846.45	
58	Chile guajillo seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	\$ 136.80	\$ 1,846.80	
59	Chile meco seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 126.50	\$ 474.38	
60	Chile morita seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 163.13	\$ 611.74	
61	Chile mulato seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	\$ 136.80	\$ 1,846.80	
62	Chile pasilla seco primera calidad	A granel	Kg.	3.5	\$ 163.13	\$ 561.70	
63	Chile piquín primera calidad	A granel	Kg.	0.75	\$ 41.50	\$ 31.13	
64	Chile puya seco primera calidad	A granel	Kg.	8.75	\$ 81.40	\$ 305.25	



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

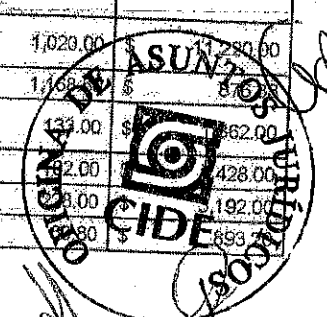
PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

65	Chiles poblanos desvenados, pelados y congelados	Paquete con 8 piezas La Huerta o similar	Paq.	101	\$ 75.00	\$ 7,575.00
66	Chispas de chocolate semi-amargo	Costal con 2.5 kilogramos Hershey's o similar	Pieza	20	\$ 742.50	\$ 14,850.00
67	Chocolate blanco origen belga 35.8% manteca de cacao	Paquete con 5 kilogramos Callebaut o similar	Pieza	14	\$ 1,755.00	\$ 24,570.00
68	Chocolate semi-amargo origen belga 53.8% cacao	Paquete con 5 kilogramos Callebaut o similar	Pieza	14	\$ 2,370.00	\$ 33,180.00
69	Ciruela pasa sin hueso primera calidad	A granel	Kg.	10.5	\$ 135.00	\$ 1,417.50
70	Cobertura de chocolate blanco	Paquete con 1 kilo Turin o similar	Pieza	34	\$ 261.00	\$ 8,874.00
71	Cobertura de chocolate semi-amargo	Paquete con 1 kilogramo Turin o similar	Pieza	34	\$ 247.00	\$ 8,398.00
72	Coco rallado seco primera calidad	A granel	Kg.	13.5	\$ 79.60	\$ 1,074.60
73	Cocoa natural proceso americano	Costal con 5 kilogramos Hershey's o similar	Pieza	20	\$ 1,440.00	\$ 28,800.00
74	Corazones de alcachofa en conserva	Frasco con 1.36 kilogramos	Pieza	27	\$ 99.00	\$ 2,673.00
75	Corazones de palmitos enteros	Lata con 400 gramos San Miguel o similar	Lata	75	\$ 74.10	\$ 5,557.50
76	Cornmeal (Maíz amarillo molido para preparar polenta)	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	66	\$ 144.00	\$ 9,792.00
77	Couscous instantáneo marroquí	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	34	\$ 79.60	\$ 2,706.40
78	Crema de almendras (mantequilla)	Frasco con 765g. Kirkland o similar	Pieza	4	\$ 477.60	\$ 1,910.40
79	Crema de avellanas con cacao	Bote con 750 gramos Nutella o similar	Pieza	34	\$ 135.30	\$ 4,600.20
80	Crema de vinagre balsámico	Bote con 250 mililitros	Pieza	7	\$ 109.45	\$ 766.15
81	Cremor tártaro	Bote con 91 gramos McCormick o similar	Pieza	14	\$ 75.60	\$ 1,058.40
82	Guilacoches sazonado	Lata con 430 gramos Monte Blanco o similar	Lata	338	\$ 45.00	\$ 15,210.00
83	Cúrcuma en polvo primera calidad	A granel	Kg.	1.5	\$ 129.35	\$ 194.03
84	Curry amarillo en polvo	Bote con 539 gramos Tone's o similar	Pieza	2	\$ 274.62	\$ 549.24
85	Dátil sin hueso primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 161.50	\$ 1,090.13
86	Edamames en vaina congelados	Bolsa con 300 gramos	Pieza	34	\$ 83.20	\$ 2,828.80
87	Elote amarillo entero congelado	Bolsa con 4 piezas 7/2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	608	\$ 45.60	\$ 27,724.80
88	Empanizador japonés panko	Costal con 11 kilogramos Kikkoman o similar	Costal	11	\$ 1,020.00	\$ 11,220.00
89	Estragón seco primera calidad	A granel	Kg.	0.75	\$ 1,168.00	\$ 876.00
90	Fideo chino de arroz	Paquete con 500g Vermicelli o similar	Paq.	14	\$ 133.00	\$ 1,862.00
91	Fideo chino de huevo	A granel	Kg.	14	\$ 32.00	\$ 448.00
92	Fideo japonés ramen fresco	A granel	Kg.	14	\$ 13.00	\$ 182.00
93	Fideo japonés udon	A granel	Kg.	14	\$ 13.00	\$ 182.00



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

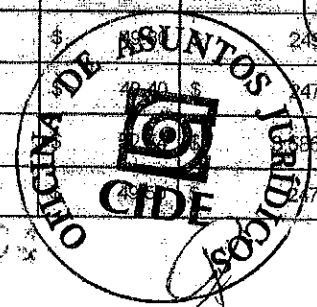
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

Partida 1: "SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"							
94	Fideos japonés soba	A granel	Kg.	14	\$	63.80	\$ 893.20
95	Frijol bayo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	\$	22.75	\$ 1,547.00
96	Frijol de soya primera calidad limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	\$	38.50	\$ 1,540.00
97	Frijol mungo limpio	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	40	\$	49.50	\$ 1,980.00
98	Frijol negro limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34	\$	1,326.00	\$ 45,084.00
99	Frijol negro limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	\$	21.00	\$ 1,428.00
100	Frijol pinto limpio primera calidad	Costal con 45.4 kilogramos	Costal	34	\$	1,275.00	\$ 43,350.00
101	Frijol pinto limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	68	\$	19.80	\$ 1,346.40
102	Frijol rojo limpio primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	20	\$	25.30	\$ 506.00
103	Fructosa granulada	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	4	\$	112.04	\$ 448.16
104	Galletas para tiramisú (dedos de novia bocado de dama o soletas)	Caja con 300 gramos MaoMa o similar	Caja	11	\$	73.63	\$ 809.93
105	Garam masala	Bote con 360 gramos Badia o similar	Bote	7	\$	478.50	\$ 3,349.50
106	Garbanzo en salmuera	Lata con 3 kilogramos Del Monte o similar	Lata	203	\$	154.70	\$ 31,404.10
107	Glucosa (1)	Bote con 1 kilogramo	Pieza	34	\$	35.65	\$ 1,212.10
108	Grano de maíz pozolero cacahuazintle	Bolsa con 1 kilogramo	Pieza	135	\$	28.50	\$ 3,847.50
109	Granola natural con frutos	Paquete con 400 gramos Granvita o similar	Paq.	185	\$	79.80	\$ 10,773.00
110	Granos de elote amarillo congelado	Bolsa con 2 kilogramos	Bolsa	338	\$	147.48	\$ 49,848.24
111	Granetina en láminas (*)	Paquete con 20 gramos	Paq.	10	\$	44.40	\$ 444.00
112	Haba seca primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$	92.15	\$ 622.01
113	Harina de almendra (blanqueada)	Bolsa con 1.36 KG "Kirkland" o similar	Pieza	20	\$	508.30	\$ 10,166.00
114	Harina de arroz	Caja con 500 gramos Tres Estrellas o similar	Caja	10	\$	14.95	\$ 149.50
115	Harina para pan alta en gluten	Costal con 5 kilogramos	Costal	5	\$	63.60	\$ 318.00
116	Harina para preparar hot cakes receta tradicional	Paquete con 5 kilogramos Pronto o similar	Paq.	10	\$	181.50	\$ 1,815.00
117	Higo entero seco primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$	297.00	\$ 1,113.75
118	Hoja de arroz redonda para rollo vietnamita	Paquete con 340 gramos	Paq.	14	\$	82.50	\$ 1,155.00
119	Hoja de huevo para rollo primavera 20 cm de largo	Paquete con 340 gramos Spring Home o similar	Paq.	14	\$	129.60	\$ 1,814.40
120	Hojas de parra en conserva	Frasco con 660 gramos	Frasco	7	\$	176.00	\$ 1,232.00
121	Hojas para wonton 8.5x8.5 centímetros	Paquete con 340 gramos Dynasty	Paq.	14	\$	112.10	\$ 1,569.40
122	Hojuela de maíz con azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	\$	49.40	\$ 247.00
123	Hojuela de maíz sin azúcar	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	\$	49.40	\$ 247.00
124	Hojuelas de avena natural	Bote con 510 gramos Quaker o similar	Bote	68	\$	86.32	\$ 5,869.36
125	Hojuelas de salvado de trigo	Caja con 440 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	\$	49.40	\$ 247.00



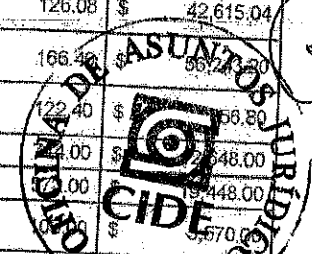
Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.
DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.
PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

Número	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
126	Hojuelas de salvado de trigo mezclado con pasas	Caja con 500 gramos Kellogg's o similar	Caja	5	\$ 86.40 \$ 432.00
127	Hondashi en granulo	A granel	Kg.	6.75	\$ 325.00 \$ 2,193.75
128	Hongo morilla deshidratado	A granel	Kg.	0.75	\$ 1,500.00 \$ 1,125.00
129	Hongo porcini deshidratado	A granel	Kg.	0.75	\$ 1,500.00 \$ 1,125.00
130	Hongo shiitake deshidratado	A granel	Kg.	3.75	\$ 650.00 \$ 2,437.50
131	Huevo blanco de gallina calidad AA	Caja con 360 piezas	Caja	152	\$ 1,036.00 \$ 157,472.00
132	Humo líquido (*)	Bote con 1 litro	Bote	1	\$ 94.60 \$ 94.60
133	Jengibre en polvo	Bote con 340.2 gramos Badia o similar	Pieza	4	\$ 275.00 \$ 1,100.00
134	Leche de almendra sin endulzantes, sabor original (alimento líquido)	Envase tetrapack de 949 mililitros Silk o similar	Pieza	38	\$ 67.66 \$ 2,571.08
135	Leche de coco sin azúcar	Tetrapack de 1 litro Calahua o similar	Pieza	34	\$ 51.30 \$ 1,744.20
136	Leche de soya (alimento líquido)	Envase tetrapack de 949 mililitros Kirkland o similar	Pieza	38	\$ 45.60 \$ 1,732.80
137	Lenteja arrojada limpia primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	7	\$ 45.00 \$ 315.00
138	Lenteja verde limpia primera calidad	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	122	\$ 34.83 \$ 4,249.26
139	Levadura instantánea (*)	Paquete con 450 gramos Nevada o similar	Paq.	68	\$ 48.88 \$ 3,323.64
140	Maíz palomero	Paquete con 500 gramos	Paq.	10	\$ 16.20 \$ 162.00
141	Malvaviscos blanco grande de vainilla	Bolsa con 400 gramos	Pieza	34	\$ 37.20 \$ 1,264.80
142	Malvaviscos blancos mini de vainilla	Bolsa con 400 gramos	Pieza	34	\$ 36.82 \$ 1,251.88
143	Mandarina en gajos en lata	Lata con 3 kilogramos	Lata	34	\$ 222.60 \$ 7,568.40
144	Mango deshidratado endulzado primera calidad	A granel	Kg.	27	\$ 143.75 \$ 3,881.25
145	Mantequilla de cacahuate	Bote con 1 kilogramo Skippy o similar	Bote	68	\$ 144.00 \$ 9,792.00
146	Masa hojaldre congelada	A granel	Kg.	108	\$ 140.80 \$ 15,206.40
147	Mayonesa premium americana sin limón	Bote con 3.79 litros Wilsey o similar	Bote	34	\$ 239.40 \$ 8,139.60
148	Mermelada de chabacano	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	34	\$ 109.45 \$ 3,721.30
149	Mermelada de fresa	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	68	\$ 66.00 \$ 4,488.00
150	Mermelada de zarzamora	Frasco con 1 kilogramo	Frasco	15	\$ 99.00 \$ 1,485.00
151	Mezcla campesina congelada	Bolsa con 2 kilogramos La Huerta o similar	Bolsa	338	\$ 126.08 \$ 42,615.04
152	Miel de abeja natural sin conservadores	Frasco con 1 kilogramo Carlota o similar	Frasco	338	\$ 166.40 \$ 56,243.20
153	Miel de agave orgánica (sin gluten)	Bote con 680 gramos "Tia otila" o similar	Bote	7	\$ 122.40 \$ 856.80
154	Mole negro en pasta primera calidad	Cubeta con 10 kilogramos	Pieza	17	\$ 24.00 \$ 408.00
155	Mole poblano en pasta primera calidad	Cubeta con 10 kilogramos	Pieza	34	\$ 24.00 \$ 816.00
156	Mostaza amarilla	Bote con 2.98 kilogramos French's o similar	Bote	34	\$ 24.00 \$ 816.00



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 MLS

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

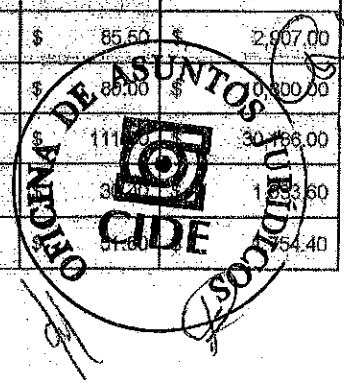
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

Partida 1: "SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"							
157	Mostaza dijon receta antigua	Frasco con 454 gramos Grey Poupon o similar	Frasco	34	\$ 96.00	\$ 3,264.00	
158	Mostaza dijon receta original	Frasco con 454 gramos Grey Poupon o similar	Frasco	34	\$ 172.80	\$ 5,875.20	
159	Nuez de castilla natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	67.5	\$ 371.00	\$ 25,042.50	
160	Nuez de la india natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	47.25	\$ 299.00	\$ 14,127.75	
161	Nuez de macadamia sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	13.5	\$ 363.00	\$ 4,900.50	
162	Nuez moscada en polvo 454 gramos (Tone's)	Bote con 454 gramos Tone's o similar	Bote	7	\$ 275.00	\$ 1,925.00	
163	Nuez moscada entera primera calidad	A granel	Kg.	0.75	\$ 360.00	\$ 270.00	
164	Nuez nogada sin piel fresca primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 1,071.00	\$ 7,229.25	
165	Nuez pecana sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	67.5	\$ 424.00	\$ 28,620.00	
166	Orégano seco	Bote con 156 gramos Tone's o similar	Pieza	14	\$ 127.50	\$ 1,785.00	
167	Orejón de durazno primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 102.00	\$ 688.50	
168	Orejón de manzana primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 127.20	\$ 858.60	
169	Pan de barra blanco	Paquete con 680 gramos Bimbo o similar	Paq.	135	\$ 54.30	\$ 7,330.50	
170	Pan de barra blanco con miel rebanado	Paquete con 680 gramos Oroweat o similar	Paq.	68	\$ 80.10	\$ 5,446.80	
171	Pan de barra multi-grano rebanado	Paquete con 680 gramos Oroweat o similar	Paq.	68	\$ 80.10	\$ 5,446.80	
172	Pan para hamburguesa mediano	Paquete con 450 gramos Bimbo o similar	Paq.	270	\$ 42.84	\$ 11,566.80	
173	Pan pita receta original	Paquete con 680 gramos Libanus o similar	Paq.	169	\$ 58.30	\$ 9,851.70	
174	Papa a la francesa corte delgado liso precocida congelada	Bolsa con 2.2 kilogramos McCain o similar	Bolsa	189	\$ 102.30	\$ 19,334.70	
175	Papa carita feliz congelada	Caja con 10.89 kilogramos McCain o similar	Caja	34	\$ 495.00	\$ 16,830.00	
176	Pasta cannelloni	Caja con 250 gramos Barilla o similar	Caja	101	\$ 45.10	\$ 4,555.10	
177	Pasta de codo n° 2	Bolsa con 4 kilogramos Vesta o similar	Bolsa	7	\$ 146.20	\$ 1,023.40	
178	Pasta de letras	Paquete con 200 gramos La Moderna o similar	Paq.	81	\$ 8.17	\$ 661.77	
179	Pasta espagueti n° 5	Paquete con 1 kilogramo Barilla o similar	Paq.	135	\$ 66.60	\$ 8,991.00	
180	Pasta farfale	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	34	\$ 85.60	\$ 2,907.00	
181	Pasta fettuccine	Paquete con 1 kilogramo Barilla o similar	Paq.	135	\$ 85.60	\$ 11,556.00	
182	Pasta fideo n° 0	Paquete con 4 kilogramos Vesta o similar	Paq.	270	\$ 111.60	\$ 30,132.00	
183	Pasta fusilli	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	34	\$ 85.60	\$ 2,907.00	
184	Pasta linguine	Paquete con 454 gramos Barilla o similar	Paq.	34	\$ 85.60	\$ 2,907.00	



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.
DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

185	Pasta macarrón	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	68	\$ 47.30	\$ 3,216.40
186	Pasta miso	A granel	Kg.	33.75	\$ 201.50	\$ 6,800.63
187	Pasta minción	Paquete con 200 gramos La Moderna o similar	Paq.	51	\$ 8.56	\$ 436.56
188	Pasta orzo	Paquete con 454 gramos Barilla o similar	Paq.	10	\$ 38.50	\$ 385.00
189	Pasta para lasagna precocida	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	30	\$ 95.00	\$ 2,850.00
190	Pasta pelo de ángel	Caja con 454 gramos Barilla o similar	Caja	34	\$ 41.80	\$ 1,421.20
191	Pasta penne rigate	Paquete con 500 gramos Barilla o similar	Paq.	81	\$ 30.40	\$ 2,462.40
192	Pasta phyllo fresca	Paquete con 454 gramos	Paq.	10	\$ 162.00	\$ 1,620.00
193	Pasta tricolor rotini	Paquete con 340 gramos Barilla o similar	Paq.	10	\$ 38.50	\$ 385.00
194	Pectina en polvo	A granel	Kg.	3.7	\$ 495.00	\$ 1,831.50
195	Pepinillo agrio rebanado en salmuera	Bote con 3.94 kilogramos	Bote	7	\$ 111.80	\$ 782.60
196	Pepinillo gherkins dulce entero	Frasco con 454 gramos	Frasco	7	\$ 104.12	\$ 728.84
197	Pepita de calabaza natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	10.5	\$ 156.40	\$ 1,642.20
198	Pepita de girasol natural sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 52.74	\$ 197.78
199	Piloncillo primera calidad	A granel	Kg.	67.5	\$ 41.79	\$ 2,820.83
200	Pimentón paprika español	Bote con 511 gramos Tone's o similar	Pieza	7	\$ 259.20	\$ 1,814.40
201	Pimienta de cayena en polvo	Bote con 454 gramos Tone's o similar	Pieza	7	\$ 186.00	\$ 1,302.00
202	Piñón rosa sin cáscara primera calidad	A granel	Kg.	5.25	\$ 785.00	\$ 4,121.25
203	Piñones orgánicos blancos	Bolsa con 680 gramos "Kirkland" o similar	Pieza	2	\$ 780.00	\$ 1,560.00
204	Piñón rojo en pasta primera calidad	A granel	Kg.	6.78	\$ 76.80	\$ 520.70
205	Piñón verde en pasta primera calidad	A granel	Kg.	13.5	\$ 126.00	\$ 1,701.00
206	Pistaches sin cáscara (tostados y salados)	Bolsa con 680 gramos "Kirkland" o similar	Pieza	10	\$ 510.00	\$ 5,100.00
207	Polvo 5 especias primera calidad	A granel	Kg.	1.5	\$ 216.00	\$ 324.00
208	Queso parmesano en polvo	Bote con 2.04 kilogramos Kraft o similar	Pieza	11	\$ 718.20	\$ 7,900.20
209	Quinoa blanca	A granel	Kg.	33.75	\$ 108.00	\$ 3,645.00
210	Quinoa negra	A granel	Kg.	33.75	\$ 108.00	\$ 3,645.00
211	Quinoa roja	A granel	Kg.	33.75	\$ 108.00	\$ 3,645.00
212	Romero seco primera calidad	A granel	Kg.	2.25	\$ 95.70	\$ 215.33
213	Sal kosher	Caja con 1.36 kilogramos	Caja	7	\$ 153.00	\$ 1,071.00
214	Sal rosa del Himalaya	Bote con 295 gramos San Miguel o similar	Pieza	7	\$ 138.00	\$ 970.20
215	Salsa barbécue receta original	Galón con 3.785 litros KC Masterpiece o similar	Galón	51	\$ 229.00	\$ 11,700.00
216	Salsa de anguila	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	14	\$ 250.00	\$ 3,500.00



Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 NL3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

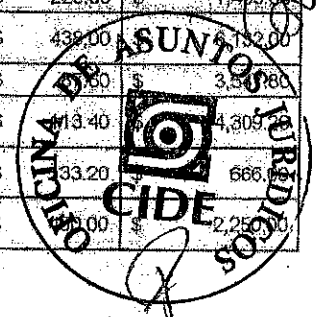
ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

217	Salsa de oston	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	7	\$ 228.20	\$ 1,597.40
218	Salsa de pescado	Bote con 473 mililitros	Bote	7	\$ 48.10	\$ 336.70
219	Salsa de pimienta de cayena original americana	Galón con 3.78 litros Red Hot o similar	Galón	31	\$ 222.60	\$ 6,900.60
220	Salsa de soya sabor original	Frasco con 150 mililitros Kikkoman o similar	Frasco	7	\$ 51.70	\$ 361.90
221	Salsa de soya sabor original	Galón con 3.785 litros Kikkoman o similar	Galón	4	\$ 306.00	\$ 1,224.00
222	Salsa de soya sabor original	Cubeta con 18.9 litros Kikkoman o similar	Pieza	4	\$ 1,256.00	\$ 5,024.00
223	Salsa de tomate ketchup	Bolsa con 3 kilogramos La Costeña o similar	Pieza	68	\$ 77.63	\$ 5,278.64
224	Salsa demi-glace en polvo	Bote con 1.9 kilogramos Knorr o similar	Bote	5	\$ 250.20	\$ 1,251.00
225	Salsa hoisin	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	\$ 342.00	\$ 1,368.00
226	Salsa oriental de ciruela	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	\$ 301.40	\$ 1,205.60
227	Salsa oriental de frijol fermentado	Lata con 2.27 kilogramos Lee Kum Kee o similar	Lata	4	\$ 370.00	\$ 1,480.00
228	Salsa picante china de ajo, vinagre y chile	Botella con 482 gramos Siracha o similar	Pieza	15	\$ 35.82	\$ 537.30
229	Salsa teriyaki	Galón con 3.785 litros Kikkoman o similar	Galón	34	\$ 533.00	\$ 18,002.00
230	Semilla de alcaravea entera primera calidad	A granel	Kg.	0.75	\$ 138.00	\$ 103.50
231	Semilla de amapola primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 250.00	\$ 1,687.50
232	Semilla de cacao con cáscara primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 92.40	\$ 623.70
233	Semilla de cáñamo orgánico (Hemp)	Bolsa con 850 gramos "EcoPan" o similar	Pieza	10	\$ 510.00	\$ 5,100.00
234	Semilla de cardamomo entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 450.00	\$ 1,687.50
235	Semilla de cilantro entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 44.40	\$ 166.50
236	Semilla de comino entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 82.50	\$ 309.38
237	Semilla de hinojo entera primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 79.50	\$ 298.13
238	Semilla de mostaza blanca primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 24.00	\$ 90.00
239	Semilla de mostaza negra primera calidad	A granel	Kg.	3.75	\$ 28.80	\$ 108.00
240	Sémola de trigo	Paquete con 1 kilogramo	Paq.	11	\$ 87.00	\$ 957.00
241	Sumac en polvo primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 220.00	\$ 1,485.00
242	Tahini (pasta de ajonjolí árabe)	Bote con 907 gramos Roland o similar	Pieza	14	\$ 438.00	\$ 6,132.00
243	Tallarín chino de arroz	A granel	Kg.	40.5	\$ 75.00	\$ 3,037.50
244	Tapioca en perlas	Frasco con 500g EW o similar	Pieza	38	\$ 113.40	\$ 4,309.20
245	Té verde matcha orgánico 100% japonés	Bote con 50 gramos "Zoma Tea" o similar	Pieza	5	\$ 33.20	\$ 166.00
246	Té verde matcha latte	Bolsa con 800 gramos "Zoma Tea" o similar	Pieza	5	\$ 250.00	\$ 1,250.00

8 DE 9



CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

Partida 1: "SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE"							
247	Tofu extra firme	Paquete con 330 gramos	Paq.	135	\$ 66.30	\$ 8,950.50	
248	Tomate deshidratado en aceite	Frasco con 807 gramos Valley Sun o similar	Pieza	14	\$ 568.00	\$ 7,952.00	
249	Tomate entero escalfado en lata	Lata con 3 kilogramos	Lata	68	\$ 204.00	\$ 13,872.00	
250	Tomillo seco	Botle con 156 gramos Tons o similar	Pieza	14	\$ 71.50	\$ 1,001.00	
251	Trigo bulgur	A granel	Kg.	17.25	\$ 19.80	\$ 341.55	
252	Uva pasa negra primera calidad	A granel	Kg.	47.25	\$ 97.80	\$ 4,611.60	
253	Uva pasa rubia primera calidad	A granel	Kg.	40.5	\$ 156.00	\$ 6,318.00	
254	Vaina de vainilla	Frasco con 4 piezas "The Mexican vanilla plantation" o similar	Pieza	67	\$ 60.00	\$ 4,020.00	
255	Wasabi en pasta	A granel	Kg.	0.75	\$ 135.00	\$ 101.25	
256	Za'atar primera calidad	A granel	Kg.	6.75	\$ 100.00	\$ 675.00	
UN MILLON QUINIENTOS OCHENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 09/100 M.N.					SUBTOTAL	\$ 1,581,866.09	
UN MIL CIENTO TREINTA Y SIETE PESOS 51/100 M.N.					I.V.A.	\$ 1,137.51	
UN MILLON QUINIENTOS OCHENTA Y TRES MIL TRES PESOS 60/100 M.N.					TOTAL	\$ 1,583,003.60	

LOS BIENES QUE APLICAN AL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AGREGADO (I.V.A.) ESTÁN SEÑALADOS CON (*)

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

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

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

LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) HASTA DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SA

LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

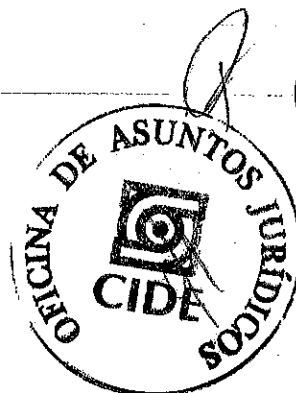
LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS, SIN ESCALACIÓN, DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE PROCEDIMIENTO Y DURANTE EL PERIODO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES PARA EL CASO DE RESULTAR SER EL LICITANTE ADJUDICADO.

ATENTAMENTE

MAXIMINO CURIEL GUZMAN
REPRESENTANTE LEGAL DE

LOGÍSTICA ALIMENTARIA MAXFRAN, S.A. DE C.V.



210309

MAXFRAN

Logística alimentaria

Calle Francisco Villa Número 89, Colonia: Ejidos de Santa María Aztehuacan,
C.P.: 09570, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México

Correo electrónico: licitaciones@maxfran.com.mx

Teléfono: (55) 5693-6665 / (55) 66507787

Logística Alimentaria Maxfran S.A. de C.V.
RFC: LAM 161004 ML3

CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESE

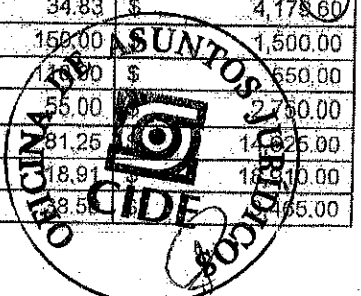
ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe, C=(A*B)
1	Acelga	Kilo	178	\$ 14.93	\$ 2,657.74
2	Aguacate hass	Kilo	178	\$ 69.65	\$ 12,397.70
3	Albahaca macho	Kilo	45	\$ 52.50	\$ 2,362.50
4	Alcachofa	Kilo	18	\$ 82.50	\$ 1,485.00
5	Apio	Kilo	75	\$ 15.92	\$ 1,194.00
6	Arúgula	Kilo	26	\$ 95.00	\$ 2,470.00
7	Arúgula baby	Kilo	26	\$ 96.00	\$ 2,496.00
8	Berenjena	Kilo	33	\$ 49.75	\$ 1,641.75
9	Berro limpio	Kilo	32	\$ 8.40	\$ 268.80
10	Betabel amarillo	Kilo	32	\$ 98.00	\$ 3,136.00
11	Betabel blanco (rayado)	Kilo	32	\$ 77.00	\$ 2,464.00
12	Betabel rojo	Kilo	74	\$ 16.92	\$ 1,252.08
13	Bok choy	Kilo	98	\$ 27.50	\$ 2,695.00
14	Bok choy baby	Kilo	10	\$ 66.50	\$ 665.00
15	Brócoli	Kilo	300	\$ 28.86	\$ 8,658.00
16	Brote de soya (chop suey)	Kilo	180	\$ 42.00	\$ 7,560.00
17	Calabaza oriolla	Kilo	400	\$ 21.89	\$ 8,756.00
18	Calabaza de castilla	Kilo	100	\$ 28.00	\$ 2,800.00
19	Calabaza estrella miniatura	Kilo	45	\$ 99.00	\$ 4,455.00
20	Calabaza estrella verde miniatura	Kilo	45	\$ 90.00	\$ 4,050.00
21	Calabaza italiana grande (zucchini)	Kilo	120	\$ 10.80	\$ 1,296.00
22	Calabaza italiana miniatura (zucchini)	Kilo	90	\$ 99.00	\$ 8,910.00
23	Calabaza mantequilla	Kilo	90	\$ 70.00	\$ 6,300.00
24	Calabaza rayada	Kilo	320	\$ 14.40	\$ 4,608.00
25	Camote amarillo	Kilo	150	\$ 35.82	\$ 5,373.00
26	Camote morado	Kilo	45	\$ 27.50	\$ 1,237.50
27	Carambola	Kilo	20	\$ 42.00	\$ 840.00
28	Cebolla blanca	Kilo	320	\$ 23.88	\$ 7,641.60
29	Cebolla cambray con rabo	Kilo	120	\$ 23.40	\$ 2,808.00
30	Cebolla cambray sin rabo	Kilo	100	\$ 20.90	\$ 2,090.00
31	Cebolla morada	Kilo	120	\$ 34.83	\$ 4,179.60
32	Cebollín chive	Kilo	10	\$ 150.00	\$ 1,500.00
33	Cereza fresca	Kilo	5	\$ 120.00	\$ 600.00
34	Chabacano	Kilo	50	\$ 55.00	\$ 2,750.00
35	Chalote	Kilo	180	\$ 81.25	\$ 14,625.00
36	Chayote verde sin espinas	Kilo	1000	\$ 18.91	\$ 18,910.00
37	Chicharo fresco sin vaina	Kilo	90	\$ 8.50	\$ 765.00

IDE 6 980010



CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

38	Chicharro japonés en vaina	Kilo	10	\$ 139.90	\$ 1,393.00
39	Chilacayote fresco	Kilo	250	\$ 25.87	\$ 6,467.50
40	Chile anáheim	Kilo	45	\$ 27.50	\$ 1,237.50
41	Chile cuatesmeño fresco	Kilo	250	\$ 22.10	\$ 5,525.00
42	Chile de árbol fresco	Kilo	45	\$ 38.50	\$ 1,732.50
43	Chile habanero	Kilo	135	\$ 44.00	\$ 5,940.00
44	Chile jalapeño fresco	Kilo	250	\$ 20.80	\$ 5,200.00
45	Chile jalapeño fresco rojo	Kilo	90	\$ 25.20	\$ 2,268.00
46	Chile manzano	Kilo	90	\$ 42.00	\$ 3,780.00
47	Chile poblano	Kilo	900	\$ 29.85	\$ 26,865.00
48	Chile poblano tamaño uniforme recto (para rellenar)	Kilo	250	\$ 31.85	\$ 7,837.50
49	Chile serrano	Kilo	90	\$ 17.60	\$ 1,584.00
50	Cilantro	Kilo	90	\$ 21.89	\$ 1,970.10
51	Ciruela roja	Kilo	90	\$ 44.00	\$ 3,960.00
52	Col blanca	Kilo	750	\$ 9.45	\$ 7,087.50
53	Col de Bruselas	Kilo	90	\$ 33.00	\$ 2,970.00
54	Col morada	Kilo	320	\$ 17.00	\$ 5,440.00
55	Coliflor blanca	Kilo	150	\$ 17.91	\$ 2,686.50
56	Cuitlacoche fresco	Kilo	150	\$ 27.50	\$ 4,125.00
57	Durazno amarillo	Kilo	90	\$ 44.00	\$ 3,960.00
58	Durazno melocotón	Kilo	45	\$ 80.00	\$ 3,600.00
59	Ejote	Kilo	150	\$ 30.85	\$ 4,627.50
60	Ejote amarillo	Kilo	10	\$ 78.00	\$ 780.00
61	Elote amarillo entero fresco	Kilo	250	\$ 22.00	\$ 5,500.00
62	Elote blanco	Kilo	250	\$ 13.30	\$ 3,325.00
63	Elote cacahuazintle	Kilo	250	\$ 42.00	\$ 10,500.00
64	Eneldo fresco	Kilo	45	\$ 52.00	\$ 2,340.00
65	Epazote verde fresco	Kilo	90	\$ 12.00	\$ 1,080.00
66	Espárrago verde mediano uniforme	Kilo	180	\$ 168.00	\$ 30,240.00
67	Espinaca baby	Kilo	900	\$ 88.00	\$ 79,200.00
68	Espinaca en hazo	Kilo	125	\$ 31.84	\$ 3,980.00
69	Estragón fresco	Kilo	45	\$ 250.00	\$ 11,250.00
70	Flor de calabaza	Kilo	180	\$ 37.50	\$ 6,750.00
71	Flores miniatura comestibles	Kilo	1	\$ 49.50	\$ 49.50
72	Frambuesa primera calidad	Kilo	30	\$ 272.22	\$ 8,166.66
73	Fresa primera calidad	Kilo	30	\$ 129.25	\$ 3,877.50
74	Garbanzo fresco	Kilo	450	\$ 25.00	\$ 11,250.00
75	Germinalado de alfalfa	Kilo	180	\$ 48.00	\$ 8,640.00
76	Granada desgranada	Kilo	5	\$ 79.60	\$ 398.00

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

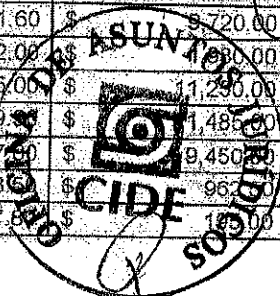
PRESE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

77	Guayaba amarilla	Kilo	450	\$ 16.90	\$ 7,605.00
78	Guayaba rosa	Kilo	180	\$ 22.00	\$ 3,960.00
79	Haba fresca sin vaina	Kilo	180	\$ 30.00	\$ 5,400.00
80	Hierba buena	Kilo	45	\$ 9.90	\$ 445.50
81	Hierbalimón	Kilo	1	\$ 22.00	\$ 22.00
82	Higo fresco primera calidad	Kilo	90	\$ 55.00	\$ 4,950.00
83	Hoja de aguacate	Kilo	9	\$ 22.00	\$ 198.00
84	Hoja de plátano	Kilo	90	\$ 45.50	\$ 4,095.00
85	Hoja de maguey para mixiote	Pieza	100	\$ 9.90	\$ 990.00
86	Hoja santa fresca	Kilo	9	\$ 48.00	\$ 432.00
87	Hongo blanco champiñón	Kilo	190	\$ 98.51	\$ 18,716.90
88	Hongo crimini	Kilo	190	\$ 98.51	\$ 18,716.90
89	Hongo portobello	Kilo	250	\$ 108.75	\$ 27,187.50
90	Hongo seta	Kilo	250	\$ 51.30	\$ 12,825.00
91	Hongo shiitake fresco	Kilo	90	\$ 50.00	\$ 4,500.00
92	Huazontle primera calidad	Kilo	90	\$ 18.00	\$ 1,620.00
93	Jengibre fresco	Kilo	90	\$ 22.00	\$ 1,980.00
94	Jicama	Kilo	900	\$ 14.00	\$ 12,600.00
95	Kale	Kilo	150	\$ 30.00	\$ 4,500.00
96	Kiwi amarillo	Kilo	90	\$ 80.00	\$ 7,200.00
97	Kiwi verde	Kilo	450	\$ 39.60	\$ 17,820.00
98	Lechuga bola	Kilo	250	\$ 28.50	\$ 7,125.00
99	Lechuga endivia	Kilo	20	\$ 85.00	\$ 1,700.00
100	Lechuga escarola	Kilo	450	\$ 16.50	\$ 7,425.00
101	Lechuga francesa	Kilo	180	\$ 32.50	\$ 5,850.00
102	Lechuga lollo	Kilo	90	\$ 20.00	\$ 1,800.00
103	Lechuga lollo rosso	Kilo	90	\$ 20.00	\$ 1,800.00
104	Lechuga rapa	Kilo	90	\$ 27.50	\$ 2,475.00
105	Lechuga crejona	Kilo	1500	\$ 19.55	\$ 29,325.00
106	Lechuga radicchio	Kilo	90	\$ 50.00	\$ 4,500.00
107	Lechuga sangría	Kilo	450	\$ 18.00	\$ 8,100.00
108	Lechugas mixtas	Kilo	450	\$ 21.60	\$ 9,720.00
109	Lima	Kilo	90	\$ 22.00	\$ 1,980.00
110	Limón amarillo	Kilo	150	\$ 75.00	\$ 11,250.00
111	Limón persa	Kilo	150	\$ 9.90	\$ 1,485.00
112	Limón verde mexicano	Kilo	350	\$ 27.50	\$ 9,625.00
113	Lychee	Kilo	25	\$ 38.00	\$ 950.00
114	Mandarina	Kilo	25	\$ 7.60	\$ 190.00



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

115	Mango ataulfo primera calidad	Kilo	70	\$ 36.00	\$ 2,520.00
116	Mango manila primera calidad	Kilo	70	\$ 42.00	\$ 2,940.00
117	Mango tommy primera calidad	Kilo	70	\$ 45.00	\$ 3,150.00
118	Manzana gala	Kilo	120	\$ 42.90	\$ 5,148.00
119	Manzana golden	Kilo	130	\$ 43.75	\$ 5,687.50
120	Manzana red delicious	Kilo	170	\$ 62.70	\$ 10,659.00
121	Manzana verde	Kilo	210	\$ 72.20	\$ 15,162.00
122	Mejorana fresca	Kilo	1	\$ 48.00	\$ 48.00
123	Melón chino	Kilo	658	\$ 27.86	\$ 18,331.88
124	Melón valenciano	Kilo	658	\$ 33.83	\$ 22,260.14
125	Membrillo fresco	Kilo	45	\$ 30.00	\$ 1,350.00
126	Menta fresca	Kilo	45	\$ 43.50	\$ 1,957.50
127	Microbrotes de amaranto	Kilo	1	\$ 65.00	\$ 65.00
128	Microbrotes de arúgula	Kilo	1	\$ 65.00	\$ 65.00
129	Microbrotes de betabel	Kilo	1	\$ 65.00	\$ 65.00
130	Microbrotes de brócoli	Kilo	1	\$ 65.00	\$ 65.00
131	Microbrotes de cilantro	Kilo	1	\$ 65.00	\$ 65.00
132	Microbrotes de rabano	Kilo	1	\$ 65.00	\$ 65.00
133	Mora azul primera calidad	Kilo	15	\$ 318.40	\$ 4,776.00
134	Nabo blanco	Kilo	90	\$ 30.80	\$ 2,772.00
135	Nabo morado	Kilo	90	\$ 38.50	\$ 3,465.00
136	Naranja agria	Kilo	90	\$ 33.00	\$ 2,970.00
137	Naranja sin semilla	Kilo	90	\$ 29.85	\$ 2,686.50
138	Naranja valencia	Kilo	70	\$ 7.20	\$ 504.00
139	Naranja veraacruz	Kilo	210	\$ 11.94	\$ 2,507.40
140	Nectarina	Kilo	45	\$ 52.00	\$ 2,340.00
141	Nopal entero sin espinas	Kilo	350	\$ 27.86	\$ 9,751.00
142	Nopal entero sin espinas miniatura	Kilo	200	\$ 16.25	\$ 3,250.00
143	Nuez de nogada fresca sin cáscara	Kilo	5	\$ 325.00	\$ 1,625.00
144	Orégano fresco	Kilo	2	\$ 52.00	\$ 104.00
145	Papa blanca	Kilo	1500	\$ 26.87	\$ 40,305.00
146	Papa cambray blanca	Kilo	500	\$ 33.83	\$ 16,915.00
147	Papa cambray roja	Kilo	250	\$ 35.82	\$ 8,955.00
148	Papalo quelite	Kilo	70	\$ 18.20	\$ 1,274.00
149	Papaya primera calidad	Kilo	600	\$ 34.50	\$ 20,700.00
150	Pepino	Kilo	600	\$ 25.50	\$ 15,300.00
151	Pepino persa	Kilo	200	\$ 59.40	\$ 11,880.00
152	Pera ánge	Kilo	90	\$ 49.40	\$ 4,446.00
153	Pera ánge roja	Kilo	90	\$ 49.40	\$ 4,446.00



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

154	Pera asiática	Kilo	45	\$ 48.00	\$ 2,160.00
155	Pera bosco	Kilo	90	\$ 45.60	\$ 4,104.00
156	Perejil chino fresco	Kilo	10	\$ 99.50	\$ 995.00
157	Perejil liso fresco	Kilo	45	\$ 25.87	\$ 1,164.15
158	Pérsimo	Kilo	11	\$ 42.00	\$ 462.00
159	Pimiento morrón amarillo	Kilo	890	\$ 37.50	\$ 33,375.00
160	Pimiento morrón anaranjado	Kilo	890	\$ 33.00	\$ 29,370.00
161	Pimiento morrón rojo	Kilo	890	\$ 54.73	\$ 48,709.70
162	Pimiento morrón verde	Kilo	890	\$ 45.77	\$ 40,735.30
163	Piña miel primera calidad	Kilo	457	\$ 27.86	\$ 12,732.02
164	Pitahaya	Kilo	47	\$ 52.50	\$ 2,467.50
165	Pitaya	Kilo	30	\$ 30.00	\$ 900.00
166	Platano dominico	Kilo	45	\$ 18.00	\$ 810.00
167	Plátano macho maduro	Kilo	370	\$ 19.90	\$ 7,363.00
168	Plátano macho verde	Kilo	350	\$ 13.30	\$ 4,655.00
169	Plátano portallimón	Kilo	750	\$ 15.22	\$ 11,415.00
170	Poro	Kilo	40	\$ 10.40	\$ 416.00
171	Pulpa de fresa	Kilo	150	\$ 38.50	\$ 5,775.00
172	Pulpa de frutos rojos	Kilo	150	\$ 38.50	\$ 5,775.00
173	Pulpa de guañabana	Kilo	150	\$ 44.00	\$ 6,600.00
174	Pulpa de mamey	Kilo	125	\$ 44.00	\$ 5,500.00
175	Pulpa de mango	Kilo	125	\$ 54.00	\$ 6,750.00
176	Pulpa de maracuya	Kilo	125	\$ 49.50	\$ 6,187.50
177	Quelite	Kilo	90	\$ 11.00	\$ 990.00
178	Rábano blanco	Kilo	45	\$ 55.00	\$ 2,475.00
179	Rábano con tallo	Kilo	40	\$ 7.15	\$ 286.00
180	Rábano sin tallo	Kilo	40	\$ 13.98	\$ 559.20
181	Rambután	Kilo	6	\$ 42.00	\$ 252.00
182	Romeritos frescos	Kilo	20	\$ 16.90	\$ 338.00
183	Romero fresco	Kilo	4	\$ 36.00	\$ 144.00
184	Salicornia	Kilo	20	\$ 165.00	\$ 3,300.00
185	Salvia fresca	Kilo	4	\$ 42.00	\$ 168.00
186	Sandía	Kilo	1000	\$ 18.91	\$ 18,910.00
187	Sandía sin semilla	Kilo	550	\$ 9.50	\$ 5,225.00
188	Tomate bola	Kilo	450	\$ 9.50	\$ 4,275.00
189	Tomate cherry rojo	Kilo	270	\$ 48.00	\$ 12,960.00
190	Tomate cherry amarillo	Kilo	270	\$ 48.00	\$ 12,960.00
191	Tomate heirloom	Kilo	5	\$ 72.00	\$ 360.00
192	Tomate pera rojo	Kilo	10	\$ 30.00	\$ 300.00



CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

193	Tomate pera amarillo	Kilo	10	\$ 30.00	\$ 300.00
194	Tomate pera morado	Kilo	10	\$ 30.00	\$ 300.00
195	Tomate saladet	Kilo	1250	\$ 39.80	\$ 49,750.00
196	Tomate uva rojo	Kilo	45	\$ 39.00	\$ 1,755.00
197	Tomate uva amarillo	Kilo	45	\$ 33.00	\$ 1,485.00
198	Tomate uva morado	Kilo	45	\$ 36.00	\$ 1,620.00
199	Tomate verde sin cáscara	Kilo	600	\$ 29.85	\$ 17,910.00
200	Tomillo fresco	Kilo	2	\$ 72.00	\$ 144.00
201	Toronja rosada	Kilo	50	\$ 12.00	\$ 600.00
202	Uva roja sin semilla primera calidad	Kilo	50	\$ 71.50	\$ 3,575.00
203	Uva verde sin semilla primera calidad	Kilo	50	\$ 119.40	\$ 5,970.00
204	Verdolaga primera calidad	Kilo	300	\$ 13.50	\$ 4,050.00
205	Xococonote	Kilo	50	\$ 18.00	\$ 900.00
206	Yuca	Kilo	200	\$ 24.00	\$ 4,800.00
207	Zanahoria	Kilo	700	\$ 19.90	\$ 13,930.00
208	Zanahoria miniatura	Kilo	100	\$ 13.20	\$ 1,320.00
209	Zarzamora primera calidad	Kilo	180	\$ 50.00	\$ 9,000.00

UN MILLON TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS 26/100 M.N. SUBTOTAL \$ 1,394,244.26

CERO PESOS 00/100 M.N. I.V.A. \$

UN MILLON TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS 26/100 M.N. TOTAL \$ 1,394,244.26

BIENES QUE APLICAN AL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AGREGADO (I.V.A.) ESTAN SEÑALADOS CON (*)

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

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

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

LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) HASTA DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE

LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

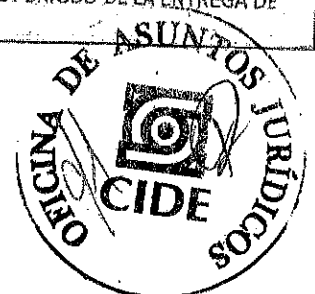
LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS, SIN ESCALACIÓN, DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE PROCEDIMIENTO Y DURANTE EL PERÍODO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES PARA EL CASO DE RESULTAR SER EL LICITANTE ADJUDICADO.

ATENTAMENTE

MAXIMINO CURIEL GUZMAN
REPRESENTANTE LEGAL DE

LOGÍSTICA ALIMENTARIA MAXFRAN, S.A. DE C.V.



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

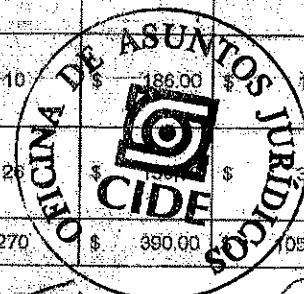
PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Presentación	Unidad	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	Crema ácida de vaca	Presentación con 3.7 kilos, crema pasteurizada de vaca y acidificada, con un contenido de grasa de 25%, de consistencia espesa y firme, apariencia lisa y brillante, Lyncott o similar.	Pieza	270	\$ 237.60	\$ 64,152.00
2	Crema para batir sin azúcar calidad premium.	Galón con 3.765 l, obtenida de la leche homogenizada, de consistencia espesa con un contenido de grasa entre 35 y 40%, Lyncott o similar.	Pieza	270	\$ 325.50	\$ 87,885.00
3	Jocoque seco	Presentación de 1 kilo, Elaborado a partir de leche pasteurizada a la cual se le inocula con una mezcla de cultivos lácticos, los cuales al producir ácido láctico provocarán el coagulado de la leche, aplicándose un desuerado mediante filtración para aumentar su consistencia.	Kilo	23	\$ 117.60	\$ 2,704.80
4	Mantequilla sin sal calidad premium	Presentación de 1 kilo, Lyncott o similar.	Pieza	675	\$ 218.40	\$ 147,420.00
5	Nata de leche	Por kilo.	Kilo	23	\$ 100.00	\$ 2,300.00
6	Quesillo (queso Oaxaca)	Presentación de 4 kilos, Queso fresco de hebra obtenido del cuajado de leche entera de vaca, no grasoso, Proteína 22%, grasa 20% y humedad 60%, No procesado y no tipo Oaxaca.	Pieza	270	\$ 452.40	\$ 122,148.00
7	Queso azul danés.	Paquete con 100 gramos, Posee una costra gruesa y rugosa de color gris rojizo con algunas manchas polvorulentas. La pasta es de color blanco o amarillo claro, con abundantes vetas de color azul verdoso. Su textura es bastante cremosa, Rosenborg o similar.	Pieza	10	\$ 84.15	\$ 841.50
8	Queso brie	Presentación de 125 gramos, Queso de origen danés elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa, Rosenborg o similar.	Pieza	10	\$ 131.75	\$ 1,317.50
9	Queso camembert	Presentación de 125 gramos, Elaborado con leche de vaca, de pasta blanda y textura cremosa.	Pieza	10	\$ 85.20	\$ 852.00
10	Queso cheddar amarillo suave	Presentación de 1 kilo, Su textura es dura con pocas grietas esporádicas. Es de color naranja, Suave (3-6 meses de añejamiento), Kirkland o similar.	Pieza	45	\$ 246.50	\$ 11,092.50
11	Queso colby jack	Presentación de 1 kilo, Mezcla característica de queso monterrey jack y queso colby, de origen americano, Kirkland o similar.	Pieza	10	\$ 186.00	\$ 1,860.00
12	Queso cotija entero	Por kilo, Originario de Michoacán, México. Es un queso similar en textura al feta griego, aunque se elabora con leche de vaca en lugar de leche de cabra.	Kilo	26	\$ 155.15	\$ 4,033.90
13	Queso cottage calidad premium	Cubeta con 5 kilos, Lyncott o similar.	Pieza	270	\$ 390.00	\$ 105,300.00



CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.
DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

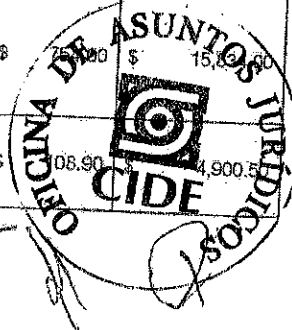
PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

14	Queso crema	Barra de 1.9 kilos Elaborado con leche entera y crema (33%) pasteurizadas, cultivos lácteos para queso, sal, estabilizantes (goma xantana y/o goma garrofín y/o goma guar), Philadelphia o similar.	Pieza	50	\$ 312.00	\$ 15,600.00
15	Queso de cabra sabor natural	Presentación de 200 gramos Elaborado con leche de cabra pasteurizada, es de textura suave y cremosa. Lyncolt o similar.	Pieza	150	\$ 46.80	\$ 7,020.00
16	Queso edam	Presentación de 800 gramos Queso holandés semicurado, elaborado con leche de vaca semidescremada, recubierto con cera roja, con envoltura de celofán rojo.	Pieza	9	\$ 222.00	\$ 1,998.00
17	Queso emmental	Por kilo Queso de origen suizo de pasta semi-dura, cocido y prensado, corteza natural lisa encerada, posee una típica corteza lisa, de color amarillo claro. La pasta, flexible, color amarillo oscuro y tiene agujeros del tamaño de una cereza, una nuez o incluso una pelota de golf. Elite o similar.	Kilo	9	\$ 810.00	\$ 7,290.00
18	Queso feta entero	Presentación de 200 gramos Queso fresco de pasta blanca sin corteza, obtenido de la leche de cabra de aspereza media, su contenido de grasa oscila entre 40% y 50%. Lanzarote o similar.	Pieza	150	\$ 48.10	\$ 7,215.00
19	Queso fundido tipo americano empaquetado individual	Caja con 100 piezas de 18 gramos cada una, envuelta individualmente Queso fundido tipo americano con 45.8% de humedad, 25% de grasa butírica y 18.6% de proteína. Singles de Kraft o similar.	Pieza	23	\$ 162.50	\$ 3,737.50
20	Queso gouda	Por kilo Queso de origen holandés elaborado con leche pasteurizada de vaca, aunque algunas variedades artesanales utilizan leche de oveja o de cabra para producir quesos que van a ser envejecidos durante un largo tiempo. Noche Buena o similar.	Kilo	9	\$ 123.20	\$ 1,108.80
21	Queso manchego	Presentación de 4 kilos Elaborado con leche de vaca, de origen Americano, donde se elabora con leche de vaca, es de pasta semidura prensada. Como la mayor parte del Cheddar americano, es tinte de color amarillo-naranja oscuro. Noche Buena o similar.	Pieza	200	\$ 672.00	\$ 134,400.00
22	Queso mascarpone	Presentación de 2.26 kilos. Queso de origen del norte de Italia (Lombardía). El Mascarpone es un queso fresco obtenido por la elaboración de crema de leche, nata y ácido cítrico o ácido acético. Bel Gioioso o similar.	Pieza	21	\$ 75.00	\$ 1,575.00
23	Queso mozzarella americano entero	Por kilo Queso de origen italiano, elaborado a partir de leche de vaca o búfala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	45	\$ 108.90	\$ 4,900.50



Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-03890M001-E127-2019

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

24	Queso mozzarella americano rallado	Por kilo Queso de origen Italiano, elaborado a partir de leche de vaca o búfala. Sin corteza. Precious o similar.	Kilo	21	\$ 103.40	\$ 2,171.40
25	Queso mozzarella fresco	Presentación de 453 gramos Se produce en forma de pequeñas bolas casi ovaladas y se envase en cuendos o en bolsas al vacío, con suero en su interior. Es de color muy blanco y está recubierto por una piel fina y brillante. La textura del queso joven es elástica y suave. Pasta blanca, fresca, cocido y estrado su materia grasa de 45%. Belgioso o similar.	Pieza	14	\$ 214.20	\$ 2,998.80
26	Queso panela	Presentación de 3 kilos De origen mexicano, elaborado con leche de vaca, es un queso fresco suave, blanco y desmenuzable. El porcentaje de materia grasa es de 45% a 50%. Volcanes o similar.	Pieza	150	\$ 440.55	\$ 66,082.50
27	Queso parmesano reggiano	Por kilo Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada, dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar.	Kilo	45	\$ 280.00	\$ 12,600.00
28	Queso parmesano reggiano rallado	Paquete con 2.27 kilogramos Queso curado, duro, de leche de vaca parcialmente desnatada, dejando reposar la leche a baja temperatura en recipientes anchos y de poca altura. Con Denominación de Origen Protegida (DOP). Lyncott o similar.	Pieza	23	\$ 490.00	\$ 11,270.00
29	Queso provolone	Por kilo Queso semiduro de pasta hilada, curado, elaborado exclusivamente con leche cruda de vacas criadas en la zona de Agerola y otros municipios cercanos. Tiene una duración, al menos de seis meses durante los cuales desarrolla una corteza fina de color amarillento y tonos ligeramente oscuros, casi lisa, en su interior hay una pasta de color crema y tonos amarillentos, elástica, compacta, uniforme y sin grietas, suave y con agujeros típicos de diámetro variable (hasta 5 mm, pudiendo alcanzar en ocasiones 12 mm), que son más abundantes hacia el centro de la masa.	Kilo	23	\$ 136.50	\$ 3,139.50
30	Queso real del castillo natural	Por kilo Queso de origen mexicano producido en la zona de bajos negros en Ensenada B.C. Ramionetti o similar.	Kilo	9	\$ 140.00	\$ 1,260.00
31	Queso ricotta	Bote con 3 kilos Es un producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanca. De color blanco, sabor suave y textura blanca y granulosa. Se produce de una mezcla de suero de leche cabra 60% y oveja 40%. Belgioso o similar.	Pieza	17	\$ 396.50	\$ 6,740.50



CIUDAD DE MÉXICO, A 17 DE DICIEMBRE DE 2019

Centro de Investigación y Docencia Económicas, A. C.

DIRECCIÓN RECURSOS MATERIALES Y

SERVICIOS GENERALES DEL CIDE, A.C.

PRESENTE

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA" PARA LOS EJERCICIOS 2020-2021

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: IA-D3890M001-E127-2019

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

32	Requesón	Por kilo Producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda, de color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa.	Kilo	25	\$ 30.40	\$ 760.00
33	Yogur natural sin azúcar	Bote con 1 litro Obtenido de la fermentación de la leche por microorganismos específicos (<i>Streptococcus</i> , <i>thermophilus</i> y <i>lactobacillus bulgaricus</i>). Sin ningún tipo de endulzante. Ajura o similar.	Pieza	1000	\$ 35.70	\$ 35,700.00
34	Yogur griego natural sin azúcar	Bote con 1 litro Producto lácteo hecho con leche de vaca o de cabra y, por lo general, contiene entre un 9 y un 10% de materia grasa láctea. Cuanto más alto es el índice de grasa láctea, el yogur tiende a ser mucho más cremoso, ya que los bacilos se desarrollan plenamente en este medio. El resultado es un yogur bastante denso de cuerpo y muy cremoso. El yogur griego tiene aproximadamente entre un 8% y 16% de proteínas.	Pieza	135	\$ 57.00	\$ 7,695.00
NOVECIENTOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS 20/100 M.N.						SUBTOTAL \$ 900,798.20
CERO PESOS 00/100 M.N.						I.V.A. \$
NOVECIENTOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS 20/100 M.N.						TOTAL \$ 900,798.20

LOS BIENES QUE APLICAN AL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AGREGADO (I.V.A.) ESTÁN SEÑALADOS CON (*)

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

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

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

LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MONEDA NACIONAL) HASTA DOS DECIMALES, CONFORME A LEY MONETARIA EN VIGOR.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y/O HASTA CONCLUIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE.

LOS PRECIOS OFERTADOS YA CONSIDERAN TODOS LOS COSTOS HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS, SIN ESCALACIÓN, DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE PROCEDIMIENTO Y DURANTE EL PERIODO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES PARA EL CASO DE RESULTAR SER EL LICITANTE ADJUDICADO.

ATENTAMENTE

MAXIMINO CUREL GUZMAN
REPRESENTANTE LEGAL DE
LOGÍSTICA ALIMENTARIA MAXFRAN,
S.A. DE C.V.

