

## CARÁTULA DE ESPECIFICACIONES

 <b>CIDE</b>	<b>Área</b>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
	<b>Documento(s):</b>	Contratos DAJ/AAS/012/2020, DAJ/AAS/013/2020, DAJ/AAS/014/2020 y DAJ/AAS/016/2020 Formalizados, comprendidos en el Primer Trimestre del 2020.
	<b>Clasificación:</b>	<b>Confidencial</b>
	<b>Parte(s) o sección(es) que se suprimen</b>	R.F.C., teléfono particular, domicilio, clave electoral, nombre y firmas de personas físicas diferentes al Representante Legal y número de cuenta clabe bancaria.
	<b>Fundamento legal y motivo(s):</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>
	<b>Firma del titular del área y de quien clasifica:</b>	 <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> <p>Mtra. Deisy Jazmín Herrera Romero                  Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales                  (Con fundamento en el Cap. VIII Artículos 50 al 55 de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas)</p>
<b>Fecha y número de sesión del Comité de Transparencia del INAI en la que se aprobó la versión pública:</b>	Sesión 7a Extraordinaria del Comité de Transparencia, iniciada el 02 de abril y cerrada el 14 de abril de 2020.	



CIDE

DAJ/AAS/012/2020

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELATIVO AL SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS A.C. QUE CELEBRAN 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; POR LA MTRA. DEISY JAZMÍN HERRERA ROMERO EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES ÁREA CONTRATANTE; POR EL LIC. ROBERTO COLORADO LUNA EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR DE RECURSOS FINANCIEROS Y ENCARGADO DE LA REVISIÓN PRESUPUESTAL DEL PRESENTE CONTRATO; POR LA MTRA. DIMPNA GISELA MORALES GONZÁLEZ EN SU CARÁCTER DE COORDINADORA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; POR EL MTR. JOSÉ ROSALES MORALES EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR DE ASUNTOS JURÍDICOS Y ENCARGADO DE LA ELABORACIÓN Y VERIFICACIÓN LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL STAFF ESTRATÉGICO S.A. DE C.V., A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR LA C. MARIA ELENA OLVERA MUÑOZ EN SU CARÁCTER DE APODERADA LEGAL Y A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLAUSULAS:

#### DECLARACIONES

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

I.1.- Que es una entidad asimilada a una empresa de participación estatal mayoritaria de conformidad con lo previsto en el artículo 46 último párrafo de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y por ella está contemplada de esta manera en la Relación de entidades paraestatales de la Administración Pública Federal; asimismo es un Centro Público de Investigación de conformidad con la Ley de Ciencia y Tecnología; así como una Asociación Civil constituida conforme a las leyes mexicanas, ante la fe del Notario Público número 6 del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, Lic. Fausto Rico Álvarez, de conformidad a lo dispuesto en el testimonio de la escritura pública número 42,956, de fecha 25 de noviembre de 1974, cuyo objeto es producir y difundir conocimiento sobre aspectos medulares de la realidad social y contemporánea y contribuir al desarrollo del país, a través de un núcleo especializado de programas de docencia y vinculación de alta calidad, prioridad e impacto.

I.2.- Que su representante legal en su carácter de Director General se encuentra facultado para la suscripción del presente contrato de conformidad a lo dispuesto en el artículo 33, fracciones XXVI y XXVII del Estatuto General de "EL CIDE", y acredita su personalidad mediante el instrumento notarial número 72,069 de fecha 20 de septiembre de 2018, otorgado ante la fe del Notario Público No. 181 de la Ciudad de México, Lic. Miguel Soberón Mainero, manifestando bajo protesta de decir la verdad, que las facultades derivadas de dicho instrumento no le han sido revocadas ni limitadas en forma alguna.

I.3.- Que para el correcto desempeño y optimización de las atribuciones que tiene encomendadas, requiere la contratación del servicio de producción y preparación de alimentos para los comedores institucionales de "EL CIDE".



6



CIDE

DAJ/AAS/012/2020

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 Adjudicación Directa, en términos de lo dispuesto en el artículo 26 fracción III y 42 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP).

I.6.- Que cuenta con los recursos financieros necesarios en el ejercicio fiscal 2020 para llevar a cabo la suscripción del presente contrato de conformidad a lo dispuesto en el oficio DRF/019/2020, suscrito por el Director de Recursos Financieros, para llevar a cabo la contratación **servicio de producción y preparación de alimentos para los comedores institucionales de "EL CIDE"**.

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 el permiso 0901145 y el folio número 081210091038 expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores de fecha 14 de Enero de 2009 y con la **escritura pública número 303,458 de fecha 10 de febrero de 2009, pasadas ante la fe de la Lic. Georgina Schila Olivera Gonzalez Titular de la Notaría Pública No. 207 del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, asociada con el Lic. Tomas Lozano Molina, Notario Público No. 10 del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, inscrita en el registro público de la propiedad y del comercio en el folio mercantil número 1394765.**

II.2.- Que la **C. María Elena Olvera Muñoz** en su carácter de apoderada legal, cuenta con las facultades suficientes para contratar y obligar a su representada en términos del presente contrato, de conformidad a lo dispuesto en la **escritura pública número 303,458 de fecha 10 de Febrero de 2009, otorgada ante la fe del notario público número 207 del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, Lic. Georgina Schila Olivera Gonzalez, asociada con el Lic. Tomas Lozano Molina, Notario Público No. 10 del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México, manifestando bajo protesta de decir verdad que dichas facultades no le han sido modificadas, revocadas ni restringidas, a la fecha de suscripción del presente contrato.**

II.3.- Que tiene la capacidad jurídica para contratar y obligarse a cumplir con la prestación de los servicios relacionados con la contratación **servicio de producción y preparación de alimentos 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: **SES090223E68**, 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 con número de folio 20NA3494280.

Asimismo, por lo que respecta a la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, presentó 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 con número de folio 1580845103094404167388.

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, mediante oficio número CGRF/GSRyCF/GPCyG/0000096999/2020.

**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 elaborado por "EL CIDE" y solicitado a "EL PROVEEDOR" y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que cuenta con los permisos y autorizaciones necesarios para llevar a cabo la prestación de los servicios relacionados con el 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 Guanajuato número 202, interior 107, Colonia Roma Norte, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06700, 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 jurídico, ya que es su voluntad suscribir el mismo, en la forma y términos que se estipulan en las siguientes:

## CLÁUSULAS

### PRIMERA.- OBJETO

Es objeto de este instrumento jurídico, **el servicio de producción y preparación de alimentos para los comedores institucionales de "EL CIDE"**, mismo que se sujeta a lo dispuesto en el Anexo Técnico elaborado por "EL CIDE" y solicitado a "EL PROVEEDOR" así como la propuesta Técnica-Económica presentada por este último a "EL CIDE", mismos que forman parte integrante del presente contrato como **ANEXOS 1 y 2** respectivamente.

Cabe señalar que en caso de discrepancia entre el presente instrumento jurídico, el Anexo Técnico elaborado por "EL CIDE" y solicitado a "EL PROVEEDOR" así como la propuesta Técnica-Económica presentada por este último a "EL CIDE", en todo momento prevalecerá lo dispuesto en el Anexo Técnico antes mencionado.

### SEGUNDA.- PRECIO.



"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/012/2020

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

MONTO TOTAL
\$1'237,978.26 (Un Millón Doscientos Treinta y Siete Mil Novecientos Setenta y Ocho Pesos 26/100 M.N.) Incluye el Impuesto al Valor Agregado (IVA)

La contraprestación incluye erogaciones por dirección técnica propia, materiales, organización, administración, impuestos y todas las demás que se originen como consecuencia de este contrato, por lo que "EL PROVEEDOR" no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto ajeno al objeto del presente instrumento jurídico.

#### TERCERA.- FORMA DE PAGO.

Para que "EL PROVEEDOR" pueda hacer exigible la contraprestación, deberá, presentar al área requirente de "EL CIDE" la factura correspondiente, caso con el IVA desglosado, verificando que su factura cumpla con los requisitos fiscales que establece la legislación vigente en la materia (facturas electrónicas).

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 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 BBVA Bancomer.

#### 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 elaborado por "EL CIDE" y solicitado a "EL PROVEEDOR" así como la propuesta Técnica-Económica presentada por este último a "EL CIDE".

#### QUINTA.- CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que a petición de "EL CIDE" se podrá llevar a cabo una conciliación respecto de los servicios otorgados por "EL PROVEEDOR" y los pagos efectuados por "EL CIDE" como contraprestación respecto de la obligación consignada en la cláusula primera del presente instrumento jurídico, entendiéndose que si se detectaran pagos en exceso por parte de "EL CIDE" previa notificación por escrito a "EL PROVEEDOR" los descontará de la factura correspondiente del mes subsecuente.



Asimismo, si de la conciliación a la que hace referencia la presente cláusula se llegara a detectar saldos pendientes de cobro por parte de "EL PROVEEDOR", el "EL CIDE" cubrirá los mismos.

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

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

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

**SEPTIMA.- SUBORDINACIÓN.**

"EL PROVEEDOR" no estará sujeto a subordinación, ni dependencia en cuanto al objeto del presente instrumento jurídico, pero deberá reportar a la Dirección de Recursos Humanos 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" el siguiente documento:

- 1) 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 la fianza señalada en el párrafo anterior 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 artículos 91 o 92 de su Reglamento.

En el supuesto de que **“LAS PARTES”** modificaran el presente instrumento jurídico, y suscriban el convenio modificatorio respectivo, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a presentar el endoso correspondiente a la fianza referida en la Cláusula Octava del presente contrato.

**DECIMA.- ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA.**

**“LAS PARTES”** convienen en que, **“EL CIDE”** por conducto de 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 Renta; pago de cuotas al Instituto de Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores; así como el otorgamiento de todas y cada una de las prestaciones de trabajo a que el personal destinado a su servicio tenga derecho con motivo del cumplimiento del objeto del presente instrumento jurídico. Las obligaciones

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

**DÉCIMA SEGUNDA.- CONFIDENCIALIDAD.**

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

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

Las obligaciones respectivas de confidencialidad y resguardo de datos personales estarán sujetas a lo establecido en las disposiciones jurídicas aplicables en materia de transparencia y 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 5% (cinco por ciento) por día natural después de transcurridas 48 horas posteriormente a la notificación de baja de personal para su reemplazo, mismo elemento que tiene que presentarse en las instalaciones de **"EL CIDE"** para su incorporación de actividades, cumpliendo con el perfil de puesto descrito en los anexos del presente instrumento jurídico. La pena convencional se tomará del pago mensual total preestablecido.

La pena convencional a cargo de **"EL PROVEEDOR"** por ningún concepto podrá exceder el monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

Para el pago de las penas convencionales, **"EL CIDE"** a través del administrador (a) del contrato o pedido informará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** el cálculo de la pena correspondiente, indicando el número de horas o días de atraso, así como la base para su cálculo y el monto de la pena a que se hizo acreedor, debiendo el proveedor realizar el pago correspondiente.

Para efectuar este pago, **"EL PROVEEDOR"** contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la notificación de la aplicación de la penalización.

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

En el supuesto de que el cálculo de la penalización contenga centavos, el monto se ajustará a pesos, de tal suerte las que contengan cantidades que incluyan de 1 hasta 50 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata anterior y a las que contengan de 51 a 99 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata superior.

**DÉCIMA CUARTA.- TRANSFERENCIA DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.**





**CIDE**

**DAJ/AAS/012/2020**

**"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 QUINTA.- VIGENCIA.**

La vigencia del presente contrato iniciará a partir del 17 de febrero de 2020 hasta el 15 de diciembre de 2020.

**DÉCIMA SEXTA.- 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 SÉPTIMA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.**

Ambas partes convienen en que **"EL CIDE"** podrá en cualquier momento, por causas imputables a **"EL PROVEEDOR"** rescindir administrativamente el presente contrato o pedido, cuando éste último incumpla con cualquier de las obligaciones estipuladas en el mismo. Dicha rescisión operará de pleno derecho, sin necesidad de declaración o resolución judicial, bastando que se cumpla con el procedimiento señalado en el artículo 54 de la LAASSP 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 y/o servicios, manifiesta por escrito su imposibilidad para continuar prestando o entregando los mismos.
- c) Si **"EL PROVEEDOR"** no entrega los servicios 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 servicios 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.





**CIDE**

**DAJ/AAS/012/2020**

- 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 de "EL CIDE".
- h) Si "EL PROVEEDOR" no da a "EL 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 del servicio a proporcionar o cuando rebasé el 10% del valor del contrato con deducciones.
- l) Si el licitante incurriera en faltas de entrega del servicio en más de diez ocasiones durante la vigencia del contrato o pedido.

**DÉCIMA OCTAVA. - 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.

**DÉCIMA NOVENA. - 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. - IMPUESTOS Y DERECHOS.**

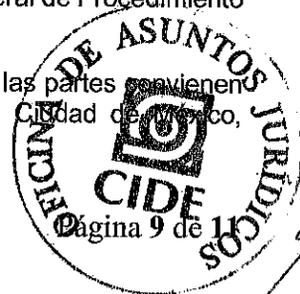
"LAS PARTES" acuerdan que los impuestos y derechos que procedan con motivo de la ejecución del presente contrato serán pagados por cuenta de "EL PROVEEDOR".

"EL CIDE" únicamente cubrirá el IVA, de acuerdo a lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia, y en su caso, cuando así lo señale el área requirente del servicio a través del requerimiento emitido en el sistema interno de "EL CIDE", se procederá a retener el 6% de dicho impuesto de conformidad con lo establecido por el artículo 1-A de la Ley del Impuesto al Valor Agregado.

**VIGÉSIMA PRIMERA. - 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 28 DÍAS DEL MES DE FEBRERO DE 2020.

POR: "EL CIDE"

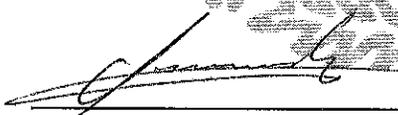
POR: "EL PROVEEDOR"

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

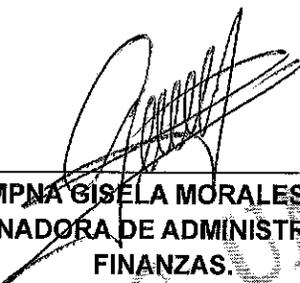
  
\_\_\_\_\_  
**C. MARIA ELENA OLVERA MUÑOZ**  
**APODERADA LEGAL.**

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

  
\_\_\_\_\_  
**MTRA. DEISY JAZMÍN HERRERA ROMERO**  
**DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES Y**  
**SERVICIOS GENERALES**  
**ÁREA CONTRATANTE.**

  
\_\_\_\_\_  
**LIC. ROBERTO COLORADO LUNA**  
**DIRECTOR DE RECURSOS FINANCIEROS Y**  
**ENCARGADO DE LA REVISIÓN**  
**PRESUPUESTAL DEL PRESENTE CONTRATO.**





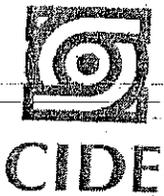
**MTRA. DIMPNA GISELA MORALES GONZALEZ**  
**COORDINADORA DE ADMINISTRACIÓN Y**  
**FINANZAS.**



**MTRO. JOSÉ ROSALES MORALES**  
**DIRECTOR DE ASUNTOS JURÍDICOS Y**  
**ENCARGADO DE LA ELABORACIÓN Y**  
**VERIFICACIÓN LEGAL DEL PRESENTE**  
**CONTRATO.**

ÚLTIMA HOJA DEL CONTRATO DAJ/AAS/012/2020, CONSTA DE 2 ANEXOS.





ANEXO TÉCNICO

SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES INSTITUCIONALES

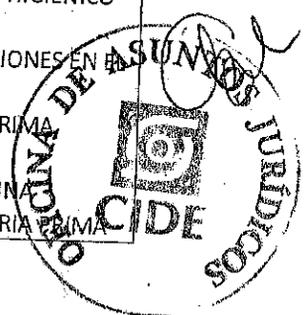
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

CARACTERÍSTICA DEL SERVICIO.

EL SERVICIO DEBERÁ CONTEMPLAR 12 PERSONAS EN EL COMEDOR DE CIDE SANTA FÉ COMO SE DESCRIBE:

PRODUCCIÓN (3 PERFILES)	
	<ul style="list-style-type: none"><li>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</li><li>ii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</li><li>iii. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</li><li>iv. LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.</li><li>v. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</li><li>vi. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, MEZCLAR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMASAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</li><li>vii. AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS CALIENTES, FRÍAS Y ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DÉTERIORO.</li><li>viii. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</li><li>ix. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</li><li>x. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</li><li>xi. LIMPIA Y DESINFECTA MATERIA PRIMA.</li><li>xii. PUEDEN TENER RESPONSABILIDADES BÁSICAS DE COCINA, ES DECIR, COCINAR LAS VERDURAS, POLLO PARA ENSALADAS, ETC.</li><li>xiii. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</li><li>xiv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</li><li>xv. PLANEA LA PRODUCCIÓN DE MATERIA PRIMA NECESARIA PARA LA OPERACIÓN.</li><li>xvi. PICA, CORTA, MOLDEA, PORCIONA, DA UNA PRECOCCIÓN, MEZCLA Y PREPARA MATERIA PRIMA</li></ul>

*[Handwritten signatures and initials]*

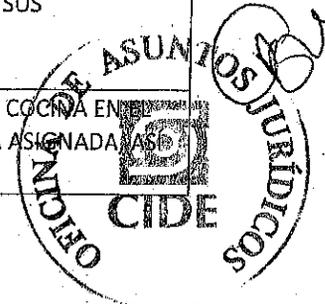


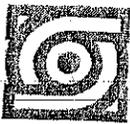


CIDE

CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.  
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

	NECESARIA PARA LAS ACTIVIDADES DE LOS COCINEROS.
<b>COCINERO LÍNEA CALIENTE (5 PERFILES)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</li><li>ii. ASISTIR EN LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</li><li>iii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</li><li>iv. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</li><li>v. LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.</li><li>vi. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</li><li>vii. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, MEZCLAR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMASAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</li><li>viii. AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS CALIENTES Y FRIAS, Y ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.</li><li>ix. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</li><li>x. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</li><li>xi. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</li><li>xii. PRUEBA LOS ALIMENTOS PREPARADOS ANTES DE SER ENTREGADOS A LAS ÁREAS DE SERVICIO.</li><li>xiii. TIENE RESPONSABILIDADES AMPLIAS DE COCINA, ES DECIR, COCINAR LAS VERDURAS, POLLO PARA ENSALADAS, SAZONA SOPAS, ETC.</li><li>xiv. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</li><li>xv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</li><li>xvi. PUEDE REALIZAR OTRAS TAREAS Y RESPONSABILIDADES QUE LE SEAN ASIGNADAS.</li><li>xvii. PUEDE PROPONER MENÚS, SEGÚN SUS HABILIDADES Y EXPERIENCIA.</li></ol>
<b>REPOSTERO (2 PERFILES)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</li></ol>

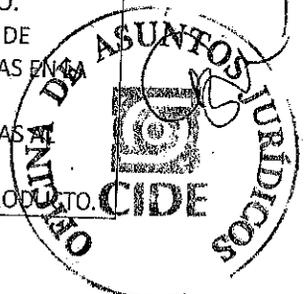


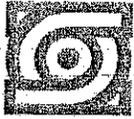


CIDE

CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.  
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

	<ul style="list-style-type: none"><li>ii. ASISTIR EN LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</li><li>iii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</li><li>iv. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</li><li>v. LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.</li><li>vi. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</li><li>vii. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, MEZCLAR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMASAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</li><li>viii. ES RESPONSABLE DE LA PRODUCCIÓN DE POSTRES Y ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.</li><li>ix. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</li><li>x. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</li><li>xi. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</li><li>xii. PRUEBA LOS ALIMENTOS PREPARADOS ANTES DE SER ENTREGADOS A LAS ÁREAS DE SERVICIO.</li><li>xiii. TIENE RESPONSABILIDADES AMPLIAS DE REPOSTERÍA, ES DECIR, PREPARA MASAS, TARTAS, MOUSSES, ETC.</li><li>xiv. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</li><li>xv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</li><li>xvi. PUEDE REALIZAR OTRAS TAREAS Y RESPONSABILIDADES QUE LE SEAN ASIGNADAS.</li><li>xvii. PUEDE PROPONER MENÚS, SEGÚN SUS HABILIDADES Y EXPERIENCIA.</li></ul>
<p><b>COCINERO LÍNEA FRÍA (2 PERFILES)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</li><li>ii. ASISTIR EN LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</li><li>iii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</li><li>iv. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</li><li>v. LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.</li></ul>





CIDE

CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.  
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

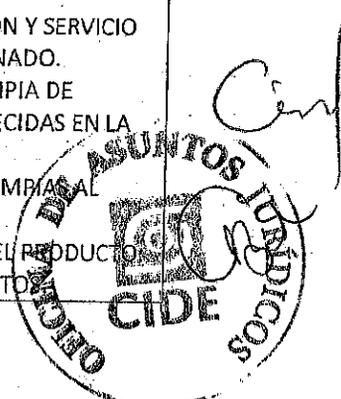
	<ul style="list-style-type: none"> <li>vi. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</li> <li>vii. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, MEZCLAR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMASAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</li> <li>viii. AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS CALIENTES Y FRÍAS, ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.</li> <li>ix. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</li> <li>x. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</li> <li>xi. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</li> <li>xii. PRUEBA LOS ALIMENTOS PREPARADOS ANTES DE SER SERVIDOS.</li> <li>xiii. TIENE RESPONSABILIDADES AMPLIAS EN COCINA COMO LAVAR Y DESINFECTAR VERDURAS, PREPARA POLLO PARA ENSALADAS, PICA FRUTA, SURTE LAS BARRAS DE SERVICIO, PREPARA LA ENSALADA DE RESTAURANTE, ETC.</li> <li>xiv. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</li> <li>xv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</li> <li>xvi. PUEDE REALIZAR OTRAS TAREAS Y RESPONSABILIDADES QUE LE SEAN ASIGNADAS.</li> <li>xvii. PUEDE PROPONER MENÚS, SEGÚN SUS HABILIDADES Y EXPERIENCIA.</li> </ul>
--	---

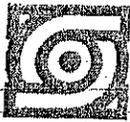
*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*

EL SERVICIO DEBERÁ CONTEMPLAR 3 PERSONAS EN EL COMEDOR DE CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES COMO SE DESCRIBE:

<p><b>COCINEROS GENERALES AGUASCALIENTES (3 PERFIL)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</li> <li>ii. ASISTIR EN LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</li> <li>iii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</li> <li>iv. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</li> <li>v. LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL REPRODUCTOR.</li> <li>vi. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</li> </ul>
---	---





CIDE

	<p>vii. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMASAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</p> <p>viii. AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS CALIENTES, FRÍAS Y/O REPOSTERÍA, Y ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.</p> <p>ix. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</p> <p>x. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</p> <p>xí. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</p> <p>xii. PRUEBA LOS ALIMENTOS PREPARADOS ANTES DE SER SERVIDOS.</p> <p>xiii. TIENE RESPONSABILIDADES AMPLIAS DE COCINA, ES DECIR, COCINAR LAS VERDURAS, POLLO PARA ENSALADAS, PREPARA SOPAS, HORNEA PAN, ETC.</p> <p>xiv. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</p> <p>xv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</p> <p>xvi. PUEDE REALIZAR OTRAS TAREAS Y RESPONSABILIDADES QUE LE SÉAN ASIGNADAS.</p> <p>xvii. PUEDE PROPONER MENÚS, SEGÚN SUS HABILIDADES Y EXPERIENCIA.</p> <p>xviii. LAVA Y DESINFECTA LOS PLATOS DEL SERVICIO DEL COMEDOR SEGÚN SEA ASIGNADO.</p> <p>xix. ATIENDE A LAS PERSONAS QUE ASISTEN AL COMEDOR Y SIRVE ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</p> <p>xx. PLANEA Y ASISTE A LAS LIMPIEZAS PROFUNDAS DE LAS ÁREAS.</p>
--	---

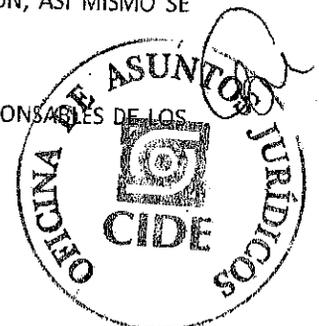
*[Handwritten signatures and initials]*

**EL SERVICIO SE BRINDARÁ EN DOS SEDES DIFERENTES**

- **GENERALIDADES DEL SERVICIO PARA CIDE SANTA FÉ.**

EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL CAPACITADO PORTANDO IDENTIFICACIÓN, ASÍ MISMO SE SUJETARÁ A LAS POLÍTICAS INTERNAS DE LA INSTITUCIÓN.

LOS ELEMENTOS QUE EL PROVEEDOR PROPORCIONE SERÁN SUPERVISADOS POR LOS RESPONSABLES DE LOS COMEDORES DE CIDE SANTA FE Y CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES.





**CIDE**

**CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.  
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR LOS PAGOS QUE RESULTEN DE LA RELACIÓN CON SUS TRABAJADORES RELATIVOS A LAS CUOTAS FISCALES, IMSS, INFONAVIT, AFORES, ETC. LA ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS, FISCALES Y OBLIGACIONES ANTE AUTORIDADES, POR MOTIVO DE LA RELACIÓN OBRERO PATRONAL RELEVANDO DE TODA OBLIGATORIEDAD AL CIDE.

EL PROVEEDOR SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE PARA CON SUS TRABAJADORES EN LO QUE SE REFIERE A LOS CONFLICTOS OBRERO-PATRONALES QUE PUDIERAN SURGIR CON MOTIVO DEL DESARROLLO DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

LA DIRECCIÓN DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO ES: CARR. MÉXICO-TOLUCA 3655, SANTA FE, ALTAVISTA, 01210 CIUDAD DE MÉXICO, CDMX

• **GENERALIDADES DEL SERVICIO PARA CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES.**

EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL CAPACITADO PORTANDO IDENTIFICACIÓN, ASÍ MISMO SE SUJETARÁ A LAS POLÍTICAS INTERNAS DE LA INSTITUCIÓN.

LOS ELEMENTOS QUE EL PROVEEDOR PROPORCIONE SERÁN SUPERVISADOS POR LOS RESPONSABLES DE LOS COMEDORES DEL CIDE SANTA FE Y CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES.

EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR LOS PAGOS QUE RESULTEN DE LA RELACIÓN CON SUS TRABAJADORES RELATIVOS A LAS CUOTAS FISCALES, IMSS, INFONAVIT, AFORES, ETC. LA ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS, FISCALES Y OBLIGACIONES ANTE AUTORIDADES, POR MOTIVO DE LA RELACIÓN OBRERO PATRONAL RELEVANDO DE TODA OBLIGATORIEDAD AL CIDE.

EL PROVEEDOR SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE PARA CON SUS TRABAJADORES EN LO QUE SE REFIERE A LOS CONFLICTOS OBRERO-PATRONALES QUE PUDIERAN SURGIR CON MOTIVO DEL DESARROLLO DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

LA DIRECCIÓN DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO ES: CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313 AGUASCALIENTES, AGS

**PERFIL SOLICITADO DEL PROVEEDOR:** EMPRESA QUE CUENTE CON MÍNIMO UN AÑOS DE EXPERIENCIA COMPROBABLE EN PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS POR MEDIO DE CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

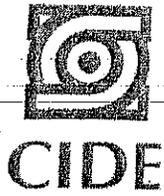
- CURRÍCULUM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS
- CONTRATOS

**PERIODO DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS:**  
17 DE FEBRERO DE 2020 AL 15 DE DICIEMBRE DE 2020.

**TIPO DE CONTRATO:** CERRADO

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** 17 DE FEBRERO DE 2020 AL 15 DE DICIEMBRE DE 2020.





**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 (\$298,000.00) 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 (\$298,000.00); 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.

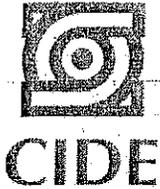
LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA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

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





**CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.**  
**COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

PENA CONVENCIONAL, LA CANTIDAD EQUIVALENTE AL 5% (CINCO POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DESPUÉS DE TRANSCURRIDAS 48 HORAS POSTERIORMENTE A LA NOTIFICACIÓN DE BAJA DE PERSONAL PARA SU REEMPLAZO, MISMO ELEMENTO QUE TIENE QUE PRESENTARSE EN LAS INSTALACIONES DEL CIDE PARA SU INCORPORACIÓN DE ACTIVIDADES, CUMPLIENDO CON EL PERFIL DE PUESTO DESCRITO EN LOS ANEXOS. LA PENA CONVENCIONAL SE TOMARÁ DEL PAGO MENSUAL TOTAL PREESTABLECIDO.

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.

#### 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 Y/O SERVICIOS, MANIFIESTA POR ESCRITO SU IMPOSIBILIDAD PARA CONTINUAR PRESTANDO O ENTREGANDO LOS MISMOS.
- C) SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS SERVICIOS 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 SERVICIOS 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.





CIDE

CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.  
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

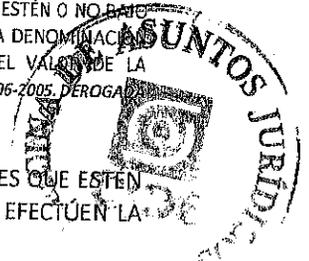
- F) SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
- G) SI EL PROVEEDOR CEDE, VENDE, TRASPASA O SUBCONTRATA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO; 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 DEL SERVICIO A PROPORCIONAR O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DEL SERVICIO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

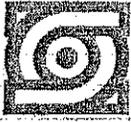
FORMA DE PAGO: NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL SERVICIO, PREVIA PRESENTACIÓN DE FACTURA CORRESPONDIENTE. AL PRESENTE SERVICIO SE LE RETENDRÁ EL 6% CONFORME AL ARTÍCULO:

ARTÍCULO 10.-A.- ESTÁN OBLIGADOS A EFECTUAR LA RETENCIÓN DEL IMPUESTO QUE SE LES TRASLADÉ, LOS CONTRIBUYENTES QUE SE UBIQUEN EN ALGUNO DE LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:

- I. SEAN INSTITUCIONES DE CRÉDITO QUE ADQUIERAN BIENES MEDIANTE DACIÓN EN PAGO O ADJUDICACIÓN JUDICIAL O FIDUCIARIA.
- II. SEAN PERSONAS MORALES QUE:
  - A) RECIBAN SERVICIOS PERSONALES INDEPENDIENTES, O USEN O GOCEN TEMPORALMENTE BIENES, PRESTADOS U OTORGADOS POR PERSONAS FÍSICAS, RESPECTIVAMENTE.
  - B) ADQUIERAN DESPERDICIOS PARA SER UTILIZADOS COMO INSUMO DE SU ACTIVIDAD INDUSTRIAL O PARA SU COMERCIALIZACIÓN.
  - C) RECIBAN SERVICIOS DE AUTOTRANSPORTE TERRESTRE DE BIENES, PRESTADOS POR PERSONAS FÍSICAS O MORALES. *INCISO ADICIONADO DOF 31-12-1999*
  - D) RECIBAN SERVICIOS PRESTADOS POR COMISIONISTAS, CUANDO ÉSTOS SEAN PERSONAS FÍSICAS. *INCISO ADICIONADO DOF 31-12-1999*
- III. SEAN PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE ADQUIERAN BIENES TANGIBLES, O LOS USEN O GOCÉN TEMPORALMENTE, QUE ENAJENEN U OTORGUEN RESIDENTES EN EL EXTRANJERO SIN ESTABLECIMIENTO PERMANENTE EN EL PAÍS. *FRACCIÓN REFORMADA DOF 30-12-2002*
- IV. SEAN PERSONAS MORALES O PERSONAS FÍSICAS CON ACTIVIDADES EMPRESARIALES, QUE RECIBAN SERVICIOS A TRAVÉS DE LOS CUALES SE PONGAN A DISPOSICIÓN DEL CONTRATANTE O DE UNA PARTE RELACIONADA DE ÉSTE, PERSONAL QUE DESEMPEÑE SUS FUNCIONES EN LAS INSTALACIONES DEL CONTRATANTE O DE UNA PARTE RELACIONADA DE ÉSTE, O INCLUSO FUERA DE ÉSTAS, ESTÉN O NO BAJO LA DIRECCIÓN, SUPERVISIÓN, COORDINACIÓN O DEPENDENCIA DEL CONTRATANTE, INDEPENDIEMENTE DE LA DENOMINACIÓN QUE SE LE DÉ A LA OBLIGACIÓN CONTRACTUAL. EN ESTE CASO LA RETENCIÓN SE HARÁ POR EL 6% DEL VALOR DE LA CONTRAPRESTACIÓN EFECTIVAMENTE PAGADA. *FRACCIÓN ADICIONADA DOF 30-12-2002. REFORMADA DOF 01-12-2004, 07-06-2005. DEROGADA DOF 11-12-2013. ADICIONADA DOF 09-12-2019*

NO EFECTUARÁN LA RETENCIÓN A QUE SE REFIERE ESTE ARTÍCULO LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE ESTÉN OBLIGADAS AL PAGO DEL IMPUESTO EXCLUSIVAMENTE POR LA IMPORTACIÓN DE BIENES. QUIENES EFECTÚEN LA





**CIDE**

RETENCIÓN A QUE SE REFIERE ESTE ARTÍCULO SUSTITUIRÁN AL ENAJENANTE, PRESTADOR DE SERVICIO U OTORGANTE DEL USO O GOCE TEMPORAL DE BIENES EN LA OBLIGACIÓN DE PAGO Y ENTERO DEL IMPUESTO. EL RETENEDOR EFECTUARÁ LA RETENCIÓN DEL IMPUESTO EN EL MOMENTO EN EL QUE PAGUE EL PRECIO O LA CONTRAPRESTACIÓN Y SOBRE EL MONTO DE LO EFECTIVAMENTE PAGADO Y LO ENTERARÁ MEDIANTE DECLARACIÓN EN LAS OFICINAS AUTORIZADAS, CONJUNTAMENTE CON EL PAGO DEL IMPUESTO CORRESPONDIENTE AL MES EN EL CUAL SE EFECTÚE LA RETENCIÓN O, EN SU DEFECTO, A MÁS TARDAR EL DÍA 17 DEL MES SIGUIENTE A AQUEL EN EL QUE HUBIESE EFECTUADO LA RETENCIÓN, SIN QUE CONTRA EL ENTERO DE LA RETENCIÓN PUEDA REALIZARSE ACREDITAMIENTO, COMPENSACIÓN O DISMINUCIÓN ALGUNA. *PÁRRAFO REFORMADO DOF 30-12-2002, 11-12-2013*

EL EJECUTIVO FEDERAL, EN EL REGLAMENTO DE ESTA LEY, PODRÁ AUTORIZAR UNA RETENCIÓN MENOR AL TOTAL DEL IMPUESTO CAUSADO, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN LAS CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR O DE LA CADENA PRODUCTIVA DE QUE SE TRATE, EL CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES, ASÍ COMO LA NECESIDAD DEMOSTRADA DE RECUPERAR CON MAYOR OPORTUNIDAD EL IMPUESTO ACREDITABLE. *ARTÍCULO ADICIONADO DOF 31-12-1998*

**LOS PAGOS SE DIVIDIRÁN EN EL PAGO DE:**

- 1 PAGO CORRESPONDIENTE A LOS 13 DÍAS DEL MES DE FEBRERO 2020
- 19 PAGOS CORRESPONDIENTES A LAS 19 QUINCENAS RESTANTES DEL AÑO 2020

**FECHA DE ELABORACIÓN: FEBRERO 2020.**

*César Rodrigo León Barrios*

ELABORÓ

**LIC. CÉSAR RODRIGO LEÓN BARRIOS**  
**SUPERVISOR DE COMEDORES**  
**INSTITUCIONALES**

*Daniel Félix Fabela*

ELABORÓ

**LIC. DANIEL FÉLIX FABELA**  
**ENLACE ADMINISTRATIVO COMEDOR**

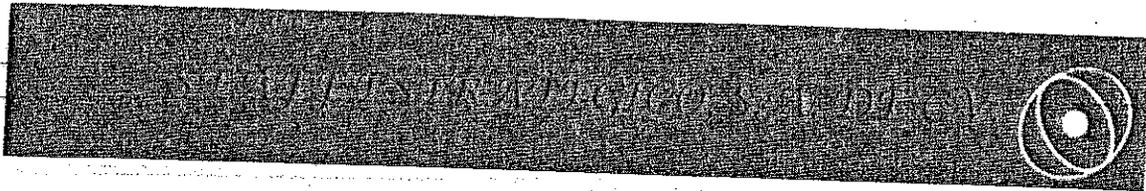
*Azucena López Muñoz*

AUTORIZO

**LIC. AZUCENA LÓPEZ MUÑOZ**  
**DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS**

*[Handwritten initials and signature]*





Ciudad de México, a 28 de enero de 2020

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.**

**LIC. AZUCENA LÓPEZ MUÑOZ**

**DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS**

Recibimos con agrado, la oportunidad de ofrecer nuestros servicios para el Servicio de Producción y Preparación de Alimentos para los Comedores Institucionales.

A continuación, encontrarán información acerca de la propuesta

**Descripción del Servicio:**

El servicio, se proporcionará en las instalaciones del CIDE en la Ciudad de México, en Santa Fe, de acuerdo con la siguiente plantilla:

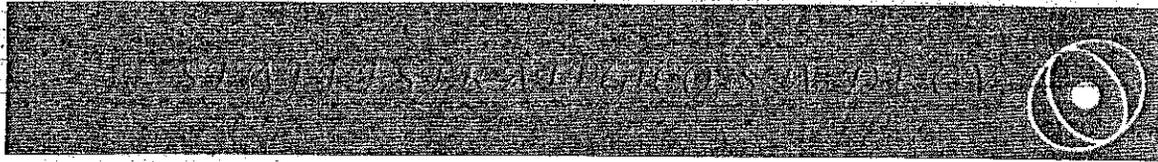
CIDE SANTA FE	
DESCRIPCIÓN	NO. ELEMENTOS
COCINERO LINEA FRIA	2
COCINERO LINEA CALIENTE	5
PRODUCCIÓN	3
REPOSTERO	2
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>

El servicio, se proporcionará en las instalaciones del CIDE en la ciudad de Aguascalientes de acuerdo con la siguiente plantilla:

CIDE AGUASCALIENTES	
DESCRIPCIÓN	NO. ELEMENTOS
COCINEROS GENERALES	3
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>

Horario de Servicio: De lunes a viernes de 9.00 a.m. a 7.00 p.m.





El servicio consta de 12 personas trabajando en el Comedor de CIDE Santa Fe, de acuerdo con las siguientes características:

<p><b>PRODUCCIÓN (3 PERFILES)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</li><li>ii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</li><li>iii. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</li><li>iv. LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.</li><li>v. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</li><li>vi. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, MEZCLAR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMAÑAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</li><li>vii. AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS CALIENTES, FRÍAS Y ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.</li><li>viii. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</li><li>ix. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</li><li>x. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</li><li>xi. LIMPIA Y DESINFECTA MATERIA PRIMA.</li><li>xii. PUEDEN TENER RESPONSABILIDADES BÁSICAS DE COCINA, ES DECIR, COCINAR LAS VERDURAS, POLLO PARA ENSALADAS, ETC.</li><li>xiii. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</li><li>xiv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</li></ul>
---------------------------------------	--

*Handwritten signature and scribbles.*



	<ul style="list-style-type: none"> <li>xv. PLANEA LA PRODUCCIÓN DE MATERIA PRIMA NECESARIA PARA LA OPERACIÓN.</li> <li>xvi. PICA, CORTA, MOLDEA, PORCIONA, DA UNA PRECOCCIÓN, MEZCLA Y PREPARA MATERIA PRIMA NECESARIA PARA LAS ACTIVIDADES DE LOS COCINEROS.</li> </ul>
<p><b>COCINERO LÍNEA CALIENTE (5 PERFILES)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</li> <li>ii. ASISTIR EN LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</li> <li>iii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</li> <li>iv. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</li> <li>v. LEE RECETAS Y /O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.</li> <li>vi. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</li> <li>vii. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, MEZCLAR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMAÑAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</li> <li>viii. AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS CALIENTES Y FRIAS, Y ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.</li> <li>ix. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</li> <li>x. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</li> <li>xi. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</li> <li>xii. PRUEBA LOS ALIMENTOS PREPARADOS ANTES DE SER ENTREGADOS A LAS ÁREAS DE SERVICIO.</li> <li>xiii. TIENE RESPONSABILIDADES AMPLIAS DE COCINA DECIR, COCINAR LAS VERDURAS, POLLO PARA</li> </ul>

W



	<p>ENSALADAS, SAZONA SOPAS, ETC.</p> <p>xiv. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</p> <p>xv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</p> <p>xvi. PUEDE REALIZAR OTRAS TAREAS Y RESPONSABILIDADES QUE LE SEAN ASIGNADAS.</p> <p>xvii. PUEDE PROPONER MENÚS, SEGÚN SUS HABILIDADES Y EXPERIENCIA.</p>
<p><b>REPOSTERO (2 PERFILES)</b></p>	<p>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</p> <p>ii. ASISTIR EN LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</p> <p>iii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</p> <p>iv. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</p> <p>v. LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.</p> <p>vi. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</p> <p>vii. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, MEZCLAR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMASAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</p> <p>viii. ES RESPONSABLE DE LA PRODUCCIÓN DE POSTRES Y ALMACENÁ ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.</p> <p>ix. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</p> <p>x. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</p> <p>xi. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</p> <p>xii. PRUEBA LOS ALIMENTOS PREPARADOS ANTES DE</p>

*Por*




	<p>SER ENTREGADOS A LAS ÁREAS DE SERVICIO.</p> <p>xiii. TIENE RESPONSABILIDADES AMPLIAS DE REPOSTERÍA, ES DECIR, PREPARA MASAS, TARTAS, MOUSSES, ETC.</p> <p>xiv. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</p> <p>xv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</p> <p>xvi. PUEDE REALIZAR OTRAS TAREAS Y RESPONSABILIDADES QUE LE SEAN ASIGNADAS.</p> <p>xvii. PUEDE PROPONER MENÚS, SEGÚN SUS HABILIDADES Y EXPERIENCIA.</p>
<p><b>COCINERO LÍNEA FRÍA (2 PERFILES)</b></p>	<p>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</p> <p>ii. ASISTIR EN LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</p> <p>iii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</p> <p>iv. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS AL FINALIZAR SU TURNO.</p> <p>v. LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.</p> <p>vi. ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.</p> <p>vii. OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MÉDIR, MEZCLAR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMASAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.</p> <p>viii. AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS CALIENTES Y FRÍAS, ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.</p> <p>ix. INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA</p>

*[Handwritten signature]*



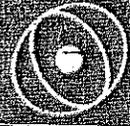


	<p>CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>x. MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.</li><li>xi. LIMPIA Y DESINFECTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.</li><li>xii. PRUEBA LOS ALIMENTOS PREPARADOS ANTES DE SER SERVIDOS.</li><li>xiii. TIENE RESPONSABILIDADES AMPLIAS EN COCINA COMO; LAVAR Y DESINFECTAR VERDURAS, PREPARA POLLO PARA ENSALADAS, PICA FRUTA, SURTE LAS BARRAS DE SERVICIO, PREPARA LA ENSALADA DE RESTAURANTE, ETC.</li><li>xiv. ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).</li><li>xv. NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.</li><li>xvi. PUEDE REALIZAR OTRAS TAREAS Y RESPONSABILIDADES QUE LE SEAN ASIGNADAS.</li><li>xvii. PUEDE PROPONER MENÚS, SEGÚN SUS HABILIDADES Y EXPERIENCIA.</li></ul>
--	---

El servicio consta de 3 personas trabajando en el Comedor de CIDE Aguascalientes, de acuerdo con las siguientes características:

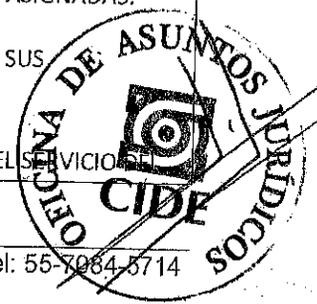
<p><b>COCINEROS GENERALES AGUASCALIENTES (3 PERFIL)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>i. SER RESPONSABLE ANTE EL JEFE DE COCINA EN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ÁREA ASIGNADA, ASÍ COMO DE TODO EL COMEDOR.</li><li>ii. ASISTIR EN LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.</li><li>iii. MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INSTITUCIÓN.</li><li>iv. ENTREGAR LAS ÁREAS DESIGNADAS LIMPIAS A...</li></ul>
---	---





	FINALIZAR SU TURNO.
v.	LEE RECETAS Y / O INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO.
vi.	ESTIMA LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS.
vii.	OPERA UNA VARIEDAD DE UTENSILIOS DE COCINA PARA PESAR, MEDIR, LAVAR, PELAR, CORTAR, MOLER, MEZCLAR Y/O AMASAR LOS ALIMENTOS PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR.
viii.	AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS CALIENTES, FRÍAS Y/O REPOSTERÍA, Y ALMACENA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, UTILIZANDO EL CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA Y EL DETERIORO.
ix.	INSPECCIONA LAS ESTACIONES DE TRABAJO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO.
x.	MANTIENE REGISTROS Y REQUISICIÓN DE SUMINISTROS / EQUIPOS SEGÚN SEA NECESARIO.
xi.	LIMPIA Y DESINFÉCTA LAS ESTACIONES DE TRABAJO Y EQUIPOS.
xii.	PRUEBA LOS ALIMENTOS PREPARADOS ANTES DE SER SERVIDOS.
xiii.	TIENE RESPONSABILIDADES AMPLIAS DE COCINA, ES DECIR, COCINAR LAS VERDURAS, POLLO PARA ENSALADAS, PREPARA SOPAS, HORNEA PAN, ETC.
xiv.	ASISTE A LA CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (NORMEX 605).
xv.	NOTIFICA TODOS LOS ACCIDENTES Y LESIONES EN EL MOMENTO OPORTUNO.
xvi.	PUEDE REALIZAR OTRAS TAREAS Y RESPONSABILIDADES QUE LE SEAN ASIGNADAS.
xvii.	PUEDE PROPONER MENÚS, SEGÚN SUS HABILIDADES Y EXPERIENCIA.
xviii.	LAVA Y DESINFECTA LOS PLATOS DEL SERVICIO

Handwritten signature or initials.





	COMEDOR SEGÚN SEA ASIGNADO.
xix.	ATIENDE A LAS PERSONAS QUE ASISTEN AL COMEDOR Y SIRVE ALIMENTOS SEGÚN SEA ASIGNADO.
xx.	PLANEA Y ASISTE A LAS LIMPIEZAS PROFUNDAS DE LAS ÁREAS.

### Generalidades del Servicio

Realizamos el Reclutamiento y la Selección de los candidatos que cuenten con los conocimientos, habilidades y experiencia para el puesto requerido, garantizando la plantilla en el tiempo acordado.

El personal asignado, será supervisado por los responsables de los comedores, de CIDE Santa Fe y CIDE región Centro Aguascalientes.

Los empleados contratados, tendrán derecho a las siguientes prestaciones:

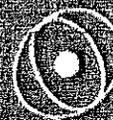
- 15 días de aguinaldo proporcionales por año trabajado
- 6 días de vacaciones al cumplir el primer año de estar contratado (proporcionales)
- 25% de prima vacacional anual, sobre los días de vacaciones
- Cobertura de Seguridad Social a través del IMSS
- Acceso a crédito de vivienda (INFONAVIT)
- Los pagos a los empleados se realizarán en forma quincenal

### **Adicionalmente, ofrecemos los siguientes beneficios a los empleados:**

Se le otorgará a cada uno de los trabajadores, una tarjeta VRIM, la cual tiene los siguientes beneficios:

- SIN COSTO estudios preventivos para detectar las 3 principales causas de muerte en México:
- Química Sanguínea de 12 elementos (CHOPO).
- Química Sanguínea de 6 elementos (Laboratorios Médico Polanco).
- Biometría Hemática (LAPI).
- Perfil de Lípidos (QUEST DIAGNOSTICS).
- Electrocardiograma en Reposo (JENNER).
- Hasta 50% de descuento en los principales laboratorios: LAPI, Quest Diagnostics, CHOPO, Jenner, Olab, POLAB, Chontalpa, Galeana, IDISA, LMP, etc.
- Consulta de especialidad en \$300.00 con más de 4,800 Médicos a Nivel Nacional.
- SIN COSTO Asesoría Telefónica Nutricional y Emocional.





- Descuentos del 10% al 20% en hospitalización.
- Hasta 40% de descuento en Honorarios Médico Quirúrgicos.
- Hasta 40% de descuento en Tratamientos Odontológicos.
- 16% de descuento en Ópticas Colsa (Chedrauí, City Club, Soriana).
- 15% de descuento en Ópticas Devlyn.
- Cámara Hiperbárica, \$500.00 sesión de 60 minutos.
- Y muchos beneficios más.
- SIN COSTO Asesoría Médica Telefónica, las 24 horas, los 365 días.
- Servicio de Ambulancia con costos preferenciales.
- Consulta a domicilio en \$450.00; las 24 horas en todo el Valle de México.
- **Muerte Accidental: \$15,000.00 pesos**
- **Ayuda de Gastos Funerarios por muerte accidental: \$15,000.00 pesos**
- **Pérdida de miembros por accidente escala "A": \$15,000.00 pesos**
- Edad de Cobertura de 12 a 65 Años
- Descuentos en diferentes tiendas: vips, Sanborns, Sears, Etc.

Es conveniente mencionar que el personal asignado al CIDE, esta capacitado de acuerdo a cada una de las áreas para las que fue contratado y el cual se sujetará a las políticas internas del CIDE.

Staff Estratégico, S.A. de C.V. será responsable de cubrir las cuotas patronales que le corresponda en el IMSS, AFORES, INFONAVIT. Así como es responsable del pago de impuestos estatales y municipales que le corresponda.

Staff Estratégico será el único responsable para con sus trabajadores en lo que se refiere a conflictos obrero-patronales que puedan surgir con motivo del desarrollo del servicio de Almacenamiento de Alimentos, para los comedores institucionales.

**Dirección en donde se prestarán los servicios:**

Aguascalientes: CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO  
POCITOS II, 20313 AGUASCALIENTES, AGS  
Santa Fe: CARR. MÉXICO-TOLUCA 3655, SANTA FE, ALTAVISTA,  
01210 CIUDAD DE MÉXICO, CDMX

**Periodo de Ejecución de los Trabajos:**

A partir del 17 de febrero del 2020 al 15 de diciembre del 2020

**Vigencia del Contrato**

A partir del 17 de febrero del 2020 al 15 de diciembre del 2020



**Garantía de Cumplimiento**

Se garantiza 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% del monto total del contrato, sin incluir el impuesto al valor agregado, en la que 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.

Se proporcionará el servicio antes descrito, a partir del 17 de febrero del 2020.

**Tarifas del Servicio**

Costo Total del Proyecto

**\$ 1'237,978.26 (un millón doscientos treinta y siete mil novecientos setenta y ocho pesos 26/100 M.N.) i.V.A. incluido.**

SUBTOTAL	IVA 16%	RETENCION 6 %	TOTAL
\$ 1,067,222.64	\$ 170,755.62	\$ 64,033.36	\$ 1,237,978.26
<b>DIAS FEBRERO 2020</b>	<b>COSTO CON IVA</b>		
13 DIAS ( DEL 17 DE DEBRERO AL 29 DE FEBRERO 2020	\$ 54,005.76		
<b>NO. QUINCENAS EJERCICIO 2020</b>	<b>COSTO CON IVA</b>	<b>TOTAL</b>	
19	\$ 62,314.34	\$ 1,237,978.26	

**Consideraciones comerciales:**

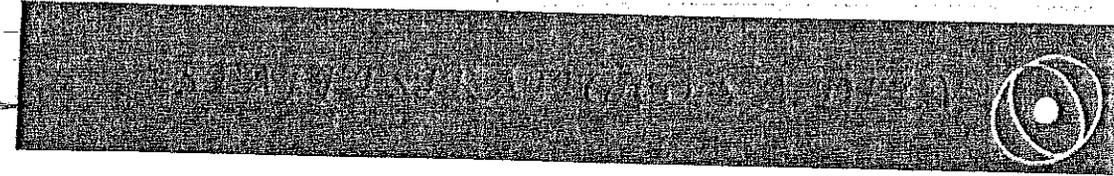
**Incluye: Reclutamiento y Selección del personal**

El importe mencionado se dividirá en pagos quincenales a partir del 17 de febrero y hasta el 15 de diciembre, 19 quincenas y 13 días del mes de febrero 2020

El pago del dé servicio se realizará a los 20 días naturales posteriores a la entrega del servicio, previa presentación de la factura correspondiente.

Al importe antes señalado se le deberá agregar el Impuesto al Valor Agregado





Los gastos de viaje, por transporte, hospedaje, alimentos y otros que pudiera incurrirse durante la prestación de los servicios, no están considerados en la propuesta y deberán cubrirse directamente por el cliente durante el viaje.  
La presente propuesta tiene una vigencia de 30 días naturales.

Esperando vernos favorecidos con su atención, quedo de usted.

Atentamente

~~M.E.~~  
**María Elena Olvera Muñoz**  
Dirección de Reclutamiento y  
Administración de Personal  
Staff Estratégico, S.A. de C.V.

