

## CARÁTULA DE ESPECIFICACIONES

 <b>CIDE</b>	<b>Área</b>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
	<b>Documento(s):</b>	Contratos DAJ/AAS/011/2020, DAJ/AAS/017/2020, DAJ/AAS/018/2020, DAJ/AAS/019/2020, DAJ/AAS/021/2020, DAJ/AAS/022/2020, DAJ/AAS/023/2020, DAJ/AAS/024/2020, 2020-38-90M-00000001, 2020-38-90M-00000003, 2020-38-90M-00000005, 2020-38-90M-00000006 y Órdenes de Servicio OS-3/20, OS-6/20 Formalizados, comprendidos en el Segundo Trimestre del 2020.
	<b>Clasificación:</b>	<b>Confidencial</b>
	<b>Parte(s) o sección(es) que se suprimen</b>	Número de Pasaporte, R.F.C., teléfono particular y celular, domicilio, correo electrónico, nombre y firmas de personas físicas diferentes al Representante Legal, número de cuenta clabe bancaria, Número de serie y R.F.C. de firmas electrónicas.
	<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: 30%; margin: auto;"/> <p>Mtra. Deisy Jazmín Herrera Romero                      Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales</p> <p>(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 11a Extraordinaria del Comité de Transparencia, iniciada el 23 de junio y cerrada el 01 de julio de 2020.	

**CONTRATO PLURIANUAL ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELATIVO AL SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL 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. JOANNA HELENA PRIETO SILLER 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 GÉNERALES 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 GORDINADORA 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 FÍSICA C. RODOLFO AURELIANO CALDERÓN RUIZ 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**

I.- Que con fecha 04 de febrero de 2020 se publicó en la plataforma de Compranet la convocatoria de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica al Segundo Procedimiento No. IA-03890M001-E1-2020, relativa al suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE", misma que fue declarada desierta en lo que respecta a la partida 5 "suministro de pescados y mariscos para el servicio de los comedores institucionales del CIDE" mediante el Acta de Presentación y Apertura de Proposiciones de fecha 12 de febrero de 2020.

II.- Que derivado de lo antes mencionado, y de la urgencia que tiene este Centro de Investigación del suministro de pescados y mariscos para el servicio de los comedores institucionales del CIDE, se determinó adjudicar directamente el contrato a "EL PROVEEDOR", con fundamento en lo dispuesto en los artículos 26 fracción III y 43 último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP).

**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 ello está contemplada dentro de dicho apartado de las 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.



"NACIONALIDAD, No. PASAPORTE y RFC eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III, Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

DAJ/AAS/018/2020

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 pescados y mariscos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE"

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

I.5.- Que la adjudicación del presente contrato se llevó a cabo a través del procedimiento de Adjudicación Directa, en términos de lo dispuesto en los artículos 26 fracción III y 43 último párrafo de la 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/013/2020 suscrito por el Director de Recursos Financieros, para llevar a cabo la contratación del suministro de pescados y mariscos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE"

Que se cuenta con la autorización para realizar la contratación plurianual para llevar a cabo el objeto del presente contrato situación que se acredita mediante la presentación de la máscara de pantalla del portal de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (Módulo de Administración y Seguimiento de los Compromisos Plurianuales), autorización a la cual el sistema le otorgó el número de folio 2020-38-90M-191.

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 persona física que cuenta con la experiencia, capacidad técnica y profesional para la prestación de los servicios relacionados con el objeto del presente contrato;

II.2.- Que se identifica con pasaporte [REDACTED] con número [REDACTED]

II.3.- Que tiene la capacidad jurídica para contratar y obligarse a cumplir con la prestación de los servicios relacionados con la contratación del suministro de pescados y mariscos para el servicio de los comedores institucionales de "EL CIDE", objeto del presente contrato, en los términos y condiciones que el mismo establece y 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 inscrito en el registro federal de contribuyentes con la clave: [REDACTED] y que para los efectos de lo previsto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación ha presentado copia simple de



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

DAJ/AAS/018/2020

la consulta realizada al Servicio de Administración Tributaria, aparece que ha omitido el cumplimiento de algunas de sus obligaciones fiscales, con número de oficio 20NA8180879.

Que mediante escrito de fecha 19 de marzo de 2020 manifiesta las razones por las cuales la consulta realizada al Servicio de Administración Tributaria fue emitida con opinión en sentido negativo; argumentando encontrarse al corriente y proporcionando los estados de cuenta de los meses de enero y febrero de 2020, sin embargo la autoridad en cita aun no actualiza su base de datos, situación por la cual no puede expedir la opinión positiva al respecto.

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 con número de oficio 1584639978106438621645.

Que mediante escrito de fecha 20 de marzo de 2020 manifiesta las razones por las cuales la consulta realizada al Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) respecto del cumplimiento de obligaciones fiscales, fue emitida con opinión en sentido negativo; argumentando encontrarse al corriente y proporcionando los estados de cuenta de los meses de enero y febrero de 2020, sin embargo la autoridad en cita aun no actualiza su base de datos, situación por la cual no puede expedir una opinión positiva al respecto sino hasta en un período comprendido de entre 10 y 12 días, por lo que "EL PROVEEDOR" se compromete a enviarla a "EL CIDE" en cuanto el INFONAVIT se la proporcione.

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 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 [REDACTED]

### III.- De "LAS PARTES":

III.1.- Que se reconocen mutuamente la personalidad jurídica con la que comparecen y la capacidad legal que ostentan para asumir los derechos y obligaciones establecidos en el presente instrumento jurídico, ya que es su voluntad suscribir el mismo, en la forma y términos que se estipulan en las siguientes:



### CLÁUSULAS

#### PRIMERA.- OBJETO.

Es objeto de este contrato, el suministro de pescados y mariscos para el servicio de 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" y a 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 y 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.

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

EJERCICIO FISCAL	2020	2021	TOTAL
<b>MONTO MÍNIMO</b>	\$308,000.00 (Trescientos Ocho Mil Pesos 00/100 M.N.)	\$308,000.00 (Trescientos Ocho Mil Pesos 00/100 M.N.)	\$616,000.00 (Seiscientos Dieciséis Mil Pesos 00/100 M.N.)
<b>MONTO MÁXIMO</b>	\$770,000.00 (Setecientos Setenta Mil Pesos 00/100 M.N.)	\$770,000.00 (Setecientos Setenta Mil Pesos 00/100 M.N.)	\$1,540,000.00 (Un Millón Quinientos Cuarenta Mil Pesos 00/100 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, 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, 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



"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/018/2020

o deficiencias que deberá corregir, en el entendido de que el periodo que transcurra a partir de la entrega de dicho escrito y hasta que **"EL PROVEEDOR"** presente la factura corregida no se computará para efectos de lo dispuesto artículo 51 de la LAASSP.

En este sentido, una vez aceptada la factura por **"EL CIDE"**, se procederá al pago correspondiente relacionado con el objeto del presente contrato a **"EL PROVEEDOR"**, mediante transferencia electrónica a la cuenta **CLABE interbancaria No. [REDACTED]** correspondiente a la institución bancaria denominada **BBVA**.

#### **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"** y a 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 presente cláusula, se estará a lo dispuesto en el artículo 51 de la LAASSP.

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

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

#### **SEPTIMA.- SUBORDINACIÓN.**

**"EL PROVEEDOR"** no estará sujeto a subordinación, ni dependencia en cuanto al objeto del presente instrumento jurídico, pero deberá reportar a la **Dirección de Recursos Humanos de "EL CIDE"**, los resultados, gestiones y acciones, en la forma, tiempo y lugar señalados en la cláusula cuarta del presente contrato.

#### **OCTAVA.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.**

La póliza de fianza será indivisible 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 LAASSP y el artículo 103 de su reglamento y las políticas bases y lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios de "EL 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 de "EL CIDE" 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 a "EL CIDE", esta garantía será entregada a este último 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 de "EL 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.

"EL PROVEEDOR" 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.

#### **NOVENA.- MODIFICACIONES.**

"LAS PARTES" convienen en que previo acuerdo por escrito, "EL CIDE" podrá modificar el presente contrato de conformidad con lo establecido en el artículo 52 de la LAASSP y 91 de su Reglamento.

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

#### **DECIMA.- ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA.**

"LAS PARTES" convienen en que, "EL CIDE" por conducto de la **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 física cuenta con el personal capacitado y trabaja con todos los elementos propios y suficientes para realizar el objeto del presente contrato y cumplir con sus obligaciones legales y contractuales en general, así como las laborales en particular, por lo que todas las obligaciones derivadas de los contratos de trabajo que llegase a celebrar con cualquier persona física o moral estarán a cargo de "EL PROVEEDOR", asimismo, "LAS PARTES" acuerdan que "EL CIDE" no adquiere la calidad de patrón solidario o sustituto del personal de "EL PROVEEDOR".

"LAS PARTES" pactan que todas las obligaciones, responsabilidades y en general las indemnizaciones, que por riesgos civiles, de trabajo y por la realización de las actividades relativas al objeto del presente instrumento jurídico que puedan derivar en un contrato de trabajo entre "EL PROVEEDOR" y terceras personas serán a cargo exclusivamente de este último, quien al efecto se obliga a responder ante su personal, y en su caso a reembolsar e indemnizar a "EL CIDE" de cualquier erogación que por este concepto y no obstante lo pactado llegare a hacer.

"LAS PARTES" acuerdan que estará a cargo de "EL PROVEEDOR", todos los pagos por concepto de salarios; cuotas obrero-patronales al Instituto Mexicano del Seguro Social, retención del Impuesto Sobre la Renta; pago de cuotas al Instituto de Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, así como el otorgamiento de todas y cada una de las prestaciones de trabajo a que el personal destinado a su servicio tenga derecho con motivo del cumplimiento del objeto del presente instrumento jurídico. Las obligaciones antes mencionadas se indican de manera enunciativa, mas no limitativa, situación por la cual si hubiere alguna otra de tal índole, de igual forma estará a cargo de "EL PROVEEDOR".

#### DÉCIMA SEGUNDA.- CONFIDENCIALIDAD.

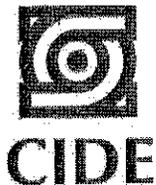
"LAS PARTES" se obligan a mantener estricta confidencialidad y a no divulgar la información contenida en el presente contrato, así como de la que tengan conocimiento por el cumplimiento del objeto del mismo, respetando los derechos que sobre la información tiene "EL CIDE" y se responsabilizan, en su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

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

Las obligaciones respectivas de confidencialidad y resguardo de datos personales estarán sujetas a lo establecido en las disposiciones jurídicas aplicables en materia de transparencia 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 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 y hasta el cumplimiento a entera satisfacción de "EL CIDE" de la obligación.

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

Para el pago de las penas convencionales, "EL CIDE" a través del administrador (a) del contrato, 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 "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 conforme a lo establecido en el artículo 66 fracción I del reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, y 97 de la LAASSP, "EL CIDE" podrá realizar deducciones al pago de los bienes objeto de este contrato, equivalentes al 10% del valor de los bienes entregados en forma parcial o deficiente por "EL PROVEEDOR", dichas deducciones se calcularán y aplicarán por cada día natural de incumplimiento, respecto del valor total de los bienes.

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 un depósito en la caja de "EL CIDE" por el "EL PROVEEDOR".

#### 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 12 de marzo 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.- 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 y/o servicios 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 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 servicios.
- i) Si “EL PROVEEDOR” incurriera en falta de veracidad, total o parcialmente respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.
- j) En general por el incumplimiento por parte de “EL PROVEEDOR” a cualquiera de las obligaciones derivadas del contrato y sus anexos o a las leyes y reglamentos aplicables.

- k) Si **"EL PROVEEDOR"** incurriera en más de 5 (cinco) ocasiones durante un mes calendario en falta de entrega del servicio a proporcionar o cuando rebase el 10% del valor del contrato con deducciones.
- l) Si **"EL PROVEEDOR"** incurriera en faltas de entrega del servicio en más de 10 ocasiones durante la vigencia del contrato o pedido.

**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, y en su caso, tomando en consideración la manifestación realizada de **"EL PROVEEDOR"** hacia el área requirente, cuando aplique, se procederá a retener el 6% de dicho impuesto de conformidad con lo señalado por el artículo 1-A, fracción IV de la Ley del IVA.

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

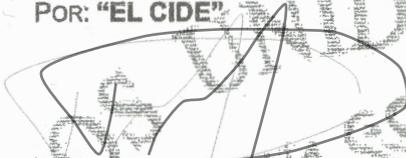
**"LAS PARTES"** acuerdan que en todo lo no previsto expresamente en el presente contrato, se regirá por las disposiciones contenidas en la LAASSP y su Reglamento y demás disposiciones aplicables en la materia; serán supletorios en lo que corresponda, el Código Civil Federal, la Ley Federal de Procedimiento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

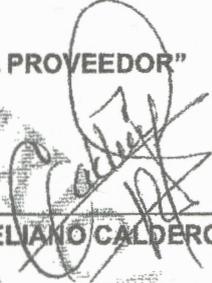
LEÍDO QUE FUE POR "LAS PARTES" Y SABEDORAS DE SU CONTENIDO, ALCANCE Y EFECTOS LEGALES, LO FIRMAN EN TRES TANTOS, AL CALCE DE LA ÚLTIMA HOJA Y LO RUBRICAN AL MARGEN DE LAS ANTERIORES, ASÍ COMO DE SUS ANEXOS, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, A LOS 27 DÍAS DEL MES DE MARZO DE 2020.

POR: "EL CIDE"

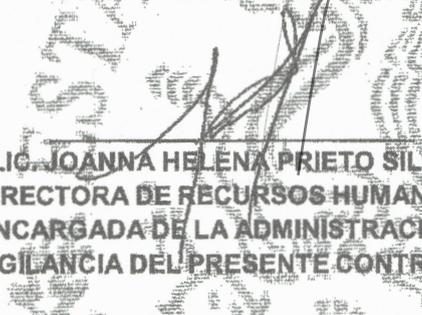
POR: "EL PROVEEDOR"



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



**G. RODOLFO AURELIANO CALDERÓN RUIZ.**



**LIC. JOANNA HELENA PRIETO SILLER**  
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.

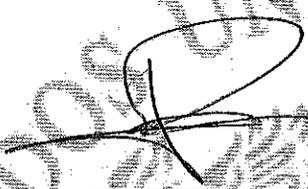


**LIC. ROBERTO COLORADO LUNA**  
DIRECTOR DE RECURSOS FINANCIEROS Y  
ENCARGADO DE LA REVISIÓN  
PRESUPUESTAL DEL PRESENTE CONTRATO.



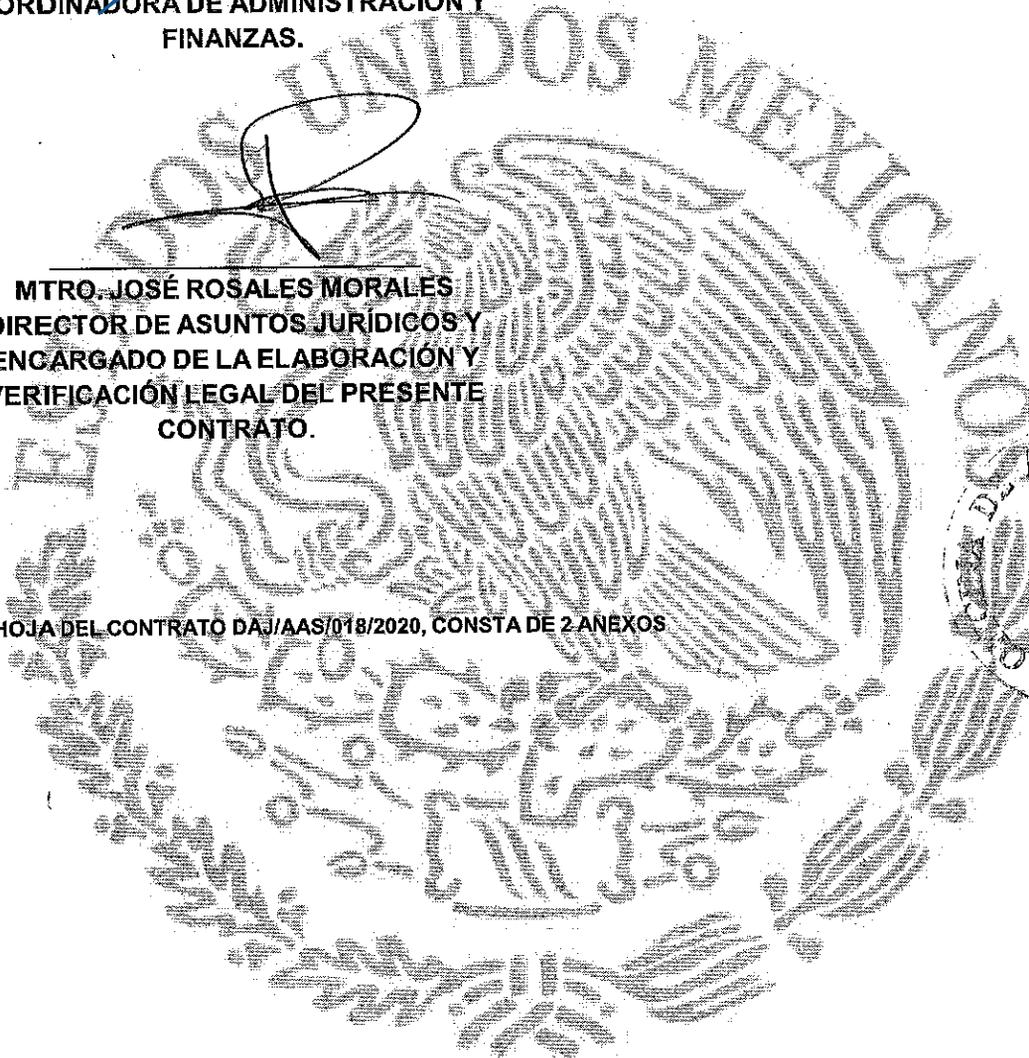


**MTRA. DIMPNA GISELA MORALES GONZÁLEZ**  
**CORDINADORA DE ADMINISTRACIÓN Y**  
**FINANZAS.**



**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/018/2020, CONSTA DE 2 ANEXOS





**ANEXO TÉCNICO**

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

**ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:**

**ENTREGA DE PROVISIONES**

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

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

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

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

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

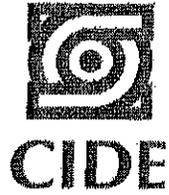
EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO, EL CUAL CONSISTE EN: ZAPATO LIMPIO QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL PIE, PANTALON LIMPIO, PLAYERA/CAMISA/POLO QUE LO IDENTIFIQUE COMO PARTE DE LA EMPRESA, FAJA, CUBRE BOCA, RED/COFIA, EN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



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

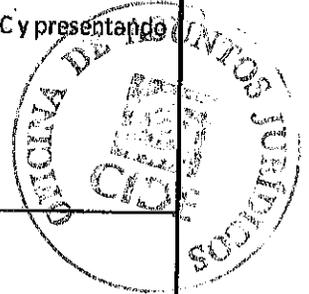
**CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS**

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SI ACEPTA	SI RECHAZA
<b>Pescados</b>	<b>Apariencia</b>	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	<b>Textura</b>	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago.  Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	<b>Olor</b>	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	<b>Temperatura</b>	Refrigerados: máximo 4°C  Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C  Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	<b>Entrega</b>	Empaque limpio e íntegro	Empaque con rasgaduras
<b>Moluscos</b>	<b>Apariencia</b>	Firme y característica	Opaca



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

	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c  Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C  Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgadas
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos  Carne blanda y densa	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C	Refrigerados a más de 4°C



*[Handwritten signatures and initials]*



*[Handwritten signature]*



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

		Congelados: menos 18°C o menos sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característica, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Descripción de los bienes y/o servicios
1	Abulón vivo	Pieza	30	
2	Almeja baby congelada	Kilo	30	
3	Almeja chocolata congelada	Kilo	40	
4	Almeja chocolata viva	Kilo	40	
5	Almeja generosa congelada	Pieza	30	
6	Almeja pismo congelada	Kilo	22	
7	Almeja pismo viva	Kilo	22	
8	Aros de calamar españoles (bolsa con 1 kg)	Kilo	25	
9	Bogavante congelado	Kilo	9	
10	Cabezas de pescado	Kilo	45	
11	Calamar chipirón	Kilo	13	
12	Callo de almeja catarina	Kilo	13	
13	Callo de hacha (media luna) nacional (paq 1 kg)	Pieza	15	
14	Callo garra de león (peso aproximado por pieza 50 g. a 60 g.)	Kilo	10	

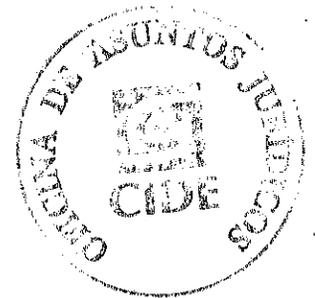


*[Handwritten signature and initials]*



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

15	Camarón 16/20 congelado sin cabeza	Kilo	8	
16	Camarón 16/20 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	15	
17	Camarón 21/25 congelado sin cabeza	Kilo	25	
18	Camarón 21/25 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	30	
19	Camarón 41/50 congelado sin cabeza	Kilo	13	
20	Camarón 41/50 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	20	
21	Camarón seco molido (primera calidad)	Kilo	20	
22	Camarón entero seco sin cabeza (primera calidad)	Kilo	20	
23	Camarón pacotilla 51/60 precocido sin cabeza y sin piel	Kilo	35	
24	Camarón U10 congelado sin cabeza	Kilo	4	
25	Camarón U10 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	24	
26	Camarón U15 congelado sin cabeza	Kilo	4	
27	Camarón U15 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	32	
28	Camarón U8 congelado sin cabeza	Kilo	2	
29	Camarón U8 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	22	
31	Carne de almeja natural (NO BERBERECHO)	Kilo	15	
32	Carne de cangrejo natural	Kilo	15	
33	Carne de jalba natural	Kilo	10	
34	Carne de mejillón natural	Kilo	10	
35	Cola de langosta congelada	Kilo	2	
36	Filete de angelito (6 oz. c/u)	Kilo	100	
37	Filete de angelito molido	Kilo	45	
38	Filete de atún aleta amarilla (6 oz. c/u)	Kilo	36	
39	Filete de atún aleta azul (6 oz. c/u)	Kilo	36	
40	Filete de atún saku (6 oz. c/u)	Kilo	150	
41	Filete de bacalao (6 oz. c/u)	Kilo	65	
42	Filete de bacalao negro (6 oz. c/u)	Kilo	9	
43	Filete de bonito (6 oz. c/u)	Kilo	9	
44	Filete de cabrilla (6 oz. c/u)	Kilo	15	
45	Filete de cazón entero	Kilo	9	
46	Filete de curvina (6 oz. c/u)	Kilo	15	
47	Filete de dorado (6 oz. c/u)	Kilo	15	
48	Filete de escolar (6 oz. c/u)	Kilo	15	



*Con*

*Handwritten signatures and initials, including a large 'A' and '140'.*



CIDE

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

49	Filete de esmedregal (6 oz. c/u)	Kilo	50	
50	Filete de huachinango (6 oz. c/u)	Kilo	70	
51	Filete de jurel (6 oz. c/u)	Kilo	9	
52	Filete de jurel molido	Kilo	9	
53	Filete de lenguado (6 oz. c/u)	Kilo	9	
54	Filete de mahi mahi (6 oz. c/u)	Kilo	9	
55	Filete de marlin (6 oz. c/u)	Kilo	36	
56	Filete de mero (6 oz. c/u)	Kilo	9	
57	Filete de opa (7 oz. c/u)	Kilo	27	
58	Filete de pargo (6 oz. c/u)	Kilo	27	
59	Filete de pez espada (6 oz. c/u)	Kilo	45	
60	Filete de robalo (6 oz. c/u)	Kilo	45	
61	Filete de salmón (6 oz. c/u)	Kilo	200	
62	Filete de tilapia (5-7 oz. c/u)	Kilo	1100	
63	Imitación carne de cangrejo (surimi)	Kilo	34	
64	Langosta nacional congelada	Kilo	11	
65	Langosta nacional viva	Kilo	11	
66	Posta de lomo de bacalao noruego en salazón sin piel primera calidad	Kilo	16	
67	Marlín ahumado	Kilo	11	
68	Mejillón chileno congelado	Kilo	160	
69	Mejillón nacional congelado	Kilo	135	
70	Mejillón nacional vivo	Kilo	54	
71	Mojarra entera sin vísceras	Kilo	18	
72	Ostión vivo	Pieza	55	
73	Pulpo baby 20/30	Kilo	27	
74	Pulpo sin cabeza (peso aproximado 2 Kilo c/u)	Kilo	450	
75	Sardina entera sin vísceras congelada	Kilo	33	
76	Sardina entera sin vísceras fresca	Kilo	10	
77	Tinta de calamar	Litro	2	
78	Trucha arcoíris entera	Kilo	25	
79	Trucha salmonada entera	Kilo	19	



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



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

**EJERCICIO 2020:**

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

**EJERCICIO 2021:**

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

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

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

**ALCANCE DEL SERVICIO:**

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR PUERTA 2 LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA PROLONGACIÓN REFORMA NO. 1477, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL NÚMERO 6 DE ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO. EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUPERE LAS DIMENSIONES PARA EL ACCESO A LA ADUANA ESTE 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.



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

**TIEMPO DE ENTREGA:**

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

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

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO 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.

*Handwritten signatures and marks:*  
- A signature "Or" in the top right.  
- A large handwritten mark resembling a stylized "B" or "P" with a diagonal slash.  
- A signature "L" at the bottom right.  
- A large handwritten mark resembling a stylized "1" or "2" at the bottom right.



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

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

### 5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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



### 5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Handwritten initials and signatures: 'JSA', 'X', 'JP'.



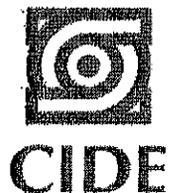
**CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.**  
**COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

<b>ENLATADAS</b>		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG, EN PRESENTACIONES MAYORES DE 1 KG LA ABOLLADURA DEBERÁ SER MAYOR A 2,5 CM DE DIÁMETRO.
<b>CONGELADAS</b>		
APARIENCIA	SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	CON SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
<b>REFRIGERADAS</b>		
TEMPERATURA	4°C O MENOS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.	MAYOR DE 4°C, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C.
<b>BEBIDAS EMBOTELLADAS</b>		
APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
<b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>CARNES FRESCAS</b>		

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*

*Handwritten signature and date*  
 03/27

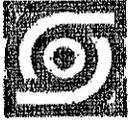


**CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.**  
**COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

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



*Handwritten signatures and initials:*  
 Juan  
 X  
 G  
 X  
 ep



**CIDE**

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

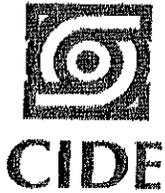
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		
	A BASE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

*Handwritten signature and stamp*

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.

*Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page.*



#### 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



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*



**CIDE**

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

CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.13 TRANSPORTE**

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

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

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

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

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

**5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

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

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

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

**5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR**



Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.



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

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



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

PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

**4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**

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

**4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$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



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

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

**PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:**

**PENAS CONVENCIONALES**

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

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

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

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

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

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

**DEDUCCIONES**

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

**RESCISIÓN ADMINISTRATIVA**

*[Handwritten signatures and initials on the right margin, including a large 'J' and 'G' and a signature that appears to be 'A/G']*



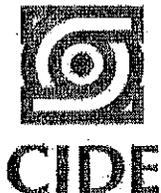
**CENTRO DE INVESTIGACION Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.**  
**COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

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

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

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

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



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

**PROPUESTA ECONÓMICA**

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



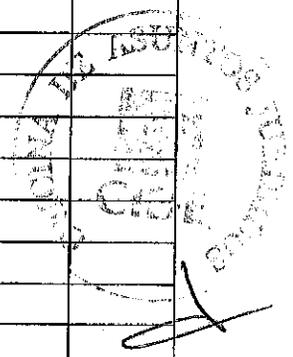
*[Handwritten signatures and marks]*



CIDE

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

36	Filete de angelito (6 oz. c/u)	Kilo	100		
37	Filete de angelito molido	Kilo	45		
38	Filete de atún aleta amarilla (6 oz. c/u)	Kilo	36		
39	Filete de atún aleta azul (6 oz. c/u)	Kilo	36		
40	Filete de atún saku (6 oz. c/u)	Kilo	150		
41	Filete de bacalao (6 oz. c/u)	Kilo	65		
42	Filete de bacalao negro (6 oz. c/u)	Kilo	9		
43	Filete de bonito (6 oz. c/u)	Kilo	9		
44	Filete de cabrilla (6 oz. c/u)	Kilo	15		
45	Filete de cazón entero	Kilo	9		
46	Filete de curvina (6 oz. c/u)	Kilo	15		
47	Filete de dorado (6 oz. c/u)	Kilo	15		
48	Filete de escolar (6 oz. c/u)	Kilo	15		
49	Filete de esmedregal (6 oz. c/u)	Kilo	50		
50	Filete de huachinango (6 oz. c/u)	Kilo	70		
51	Filete de jurel (6 oz. c/u)	Kilo	9		
52	Filete de jurel molido	Kilo	9		
53	Filete de lenguado (6 oz. c/u)	Kilo	9		
54	Filete de mahi mahi (6 oz. c/u)	Kilo	9		
55	Filete de marlin (6 oz. c/u)	Kilo	36		
56	Filete de mero (6 oz. c/u)	Kilo	9		
57	Filete de opa (7 oz. c/u)	Kilo	27		
58	Filete de pargo (6 oz. c/u)	Kilo	27		
59	Filete de pez espada (6 oz. c/u)	Kilo	45		
60	Filete de robalo (6 oz. c/u)	Kilo	45		
61	Filete de salmón (6 oz. c/u)	Kilo	200		
62	Filete de tilapia (5-7 oz. c/u)	Kilo	1100		
63	Imitación carne de cangrejo (surimi)	Kilo	34		
64	Langosta nacional congelada	Kilo	11		
65	Langosta nacional viva	Kilo	11		
66	Posta de lomo de bacalao noruego en salazón sin piel primera calidad	Kilo	16		
67	Marlín ahumado	Kilo	11		
68	Mejillón chileno congelado	Kilo	160		
69	Mejillón nacional congelado	Kilo	135		
70	Mejillón nacional vivo	Kilo	54		
71	Mojarra entera sin vísceras	Kilo	18		
72	Ostión vivo	Pieza	55		
73	Pulpo baby 20/30	Kilo	27		



Handwritten notes and signatures on the right margin, including a large '6' and a signature.



**CIDE**

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

74	Pulpo sin cabeza (peso aproximado 2 Kilo c/u)	Kilo	450		
75	Sardina entera sin vísceras congelada	Kilo	33		
76	Sardina entera sin vísceras fresca	Kilo	10		
77	Tinta de calamar	Litro	2		
78	Trucha arco iris entera	Kilo	25		
79	Trucha salmonada entera	Kilo	19		
				Total	

FECHA DE ELABORACIÓN: ENERO 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*

AUTORIZÓ

LIC. AZUCENA LÓPEZ MUÑOZ  
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS



*Handwritten initials and marks*

# PESCADERIA El Galeón

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigesimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

## PROPUESTA ECONOMICA Y TECNICA

VIGENCIA DE FEBRERO 2020 A DICIEMBRE 2021

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Precio unitario	Importe
1	Abulón vivo	Pieza	30	\$ 1,450.00	\$ 43,500.00
2	Almeja baby congelada	Kilo	30	\$ 25.00	\$ 750.00
3	Almeja chocolate congelada	Kilo	40	\$ 65.00	\$ 2,600.00
4	Almeja chocolate viva	Kilo	40	\$ 65.00	\$ 2,600.00
5	Almeja generosa congelada	Pieza	30	\$ 360.00	\$ 10,800.00
6	Almeja pismo congelada	Kilo	22	\$ 80.00	\$ 1,760.00
7	Almeja pismo viva	Kilo	22	\$ 100.00	\$ 2,200.00
8	Aros de calamar españoles (bolsa con 1 kg)	Kilo	25	\$ 170.00	\$ 4,250.00
9	Bogavante congelado	Kilo	9	\$ 600.00	\$ 5,400.00
10	Cabezas de pescado	Kilo	45	\$ 35.00	\$ 1,575.00
11	Calamar chipirón	Kilo	13	\$ 220.00	\$ 2,860.00
12	Callo de almeja catarina	Kilo	13	\$ 130.00	\$ 1,690.00
13	Callo de hacha (media luna) nacional (paq 1 kg)	Pieza	15	\$ 400.00	\$ 6,000.00
14	Callo garra de león (peso aproximado por pieza 50 g. a 60 g.)	Kilo	10	\$ 450.00	\$ 4,500.00
15	Camarón 16/20 congelado sin cabeza	Kilo	8	\$ 270.00	\$ 2,160.00
16	Camarón 16/20 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	15	\$ 360.00	\$ 5,400.00
17	Camarón 21/25 congelado sin cabeza	Kilo	25	\$ 230.00	\$ 5,750.00
18	Camarón 21/25 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	30	\$ 290.00	\$ 8,700.00
19	Camarón 41/50 congelado sin cabeza	Kilo	13	\$ 180.00	\$ 2,340.00
20	Camarón 41/50 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	20	\$ 280.00	\$ 5,600.00
21	Camarón seco molido (primera calidad)	Kilo	20	\$ 380.00	\$ 7,600.00
22	Camarón entero seco sin cabeza (primera calidad)	Kilo	20	\$ 280.00	\$ 5,600.00
23	Camarón pacotilla 51/60 precocido sin cabeza y sin piel	Kilo	35	\$ 245.00	\$ 8,575.00
24	Camarón U10 congelado sin cabeza	Kilo	4	\$ 600.00	\$ 2,400.00
25	Camarón U10 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	24	\$ 700.00	\$ 16,800.00
26	Camarón U15 congelado sin cabeza	Kilo	4	\$ 380.00	\$ 1,520.00
27	Camarón U15 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	32	\$ 480.00	\$ 15,360.00
28	Camarón U8 congelado sin cabeza	Kilo	2	\$ 650.00	\$ 1,300.00
29	Camarón U8 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	22	\$ 750.00	\$ 16,500.00
31	Carne de almeja natural (NO BERBERECHO)	Kilo	15	\$ 200.00	\$ 3,000.00
32	Carne de cangrejo natural	Kilo	15	\$ 500.00	\$ 7,500.00
33	Carne de jalba natural	Kilo	10	\$ 250.00	\$ 2,500.00
34	Carne de mejillón natural	Kilo	10	\$ 200.00	\$ 2,000.00
35	Cota de langosta congelada	Kilo	2	\$ 800.00	\$ 1,600.00
36	Filete de angelito (6 oz. c/u)	Kilo	100	\$ 165.00	\$ 16,500.00
37	Filete de angelito molido	Kilo	45	\$ 165.00	\$ 7,425.00
38	Filete de atún aleta amarilla (6 oz. c/u)	Kilo	36	\$ 220.00	\$ 7,920.00
39	Filete de atún aleta azul (6 oz. c/u)	Kilo	36	\$ 220.00	\$ 7,920.00

# PESCADERIA El Galeón

40	Filete de atún saku (6 oz. c/u)	Kilo	150	\$ 220.00	\$ 33,000.00
41	Filete de bacalao (6 oz. c/u)	Kilo	65	\$ 260.00	\$ 16,900.00
42	Filete de bacalao negro (6 oz. c/u)	Kilo	9	\$ 750.00	\$ 6,750.00
43	Filete de bonito (6 oz. c/u)	Kilo	9	\$ 190.00	\$ 1,710.00
44	Filete de cabrilla (6 oz. c/u)	Kilo	15	\$ 190.00	\$ 2,850.00
45	Filete de cañón entero	Kilo	9	\$ 200.00	\$ 1,800.00
46	Filete de curvina (6 oz. c/u)	Kilo	15	\$ 170.00	\$ 2,550.00
47	Filete de dorado (6 oz. c/u)	Kilo	15	\$ 240.00	\$ 3,600.00
48	Filete de escolar (6 oz. c/u)	Kilo	15	\$ 190.00	\$ 2,850.00
49	Filete de esmedregal (6 oz. c/u)	Kilo	50	\$ 250.00	\$ 12,500.00
50	Filete de huachinango (6 oz. c/u)	Kilo	70	\$ 410.00	\$ 28,700.00
51	Filete de jurel (6 oz. c/u)	Kilo	9	\$ 175.00	\$ 1,575.00
52	Filete de jurel molido	Kilo	9	\$ 175.00	\$ 1,575.00
53	Filete de lenguado (6 oz. c/u)	Kilo	9	\$ 285.00	\$ 2,565.00
54	Filete de mahi mahi (6 oz. c/u)	Kilo	9	\$ 240.00	\$ 2,160.00
55	Filete de marlin (6 oz. c/u)	Kilo	36	\$ 195.00	\$ 7,020.00
56	Filete de mero (6 oz. c/u)	Kilo	9	\$ 380.00	\$ 3,420.00
57	Filete de opa (7 oz. c/u)	Kilo	27	\$ 290.00	\$ 7,830.00
58	Filete de pargo (6 oz. c/u)	Kilo	27	\$ 280.00	\$ 7,560.00
59	Filete de pez espada (6 oz. c/u)	Kilo	45	\$ 180.00	\$ 8,100.00
60	Filete de robalo (6 oz. c/u)	Kilo	45	\$ 400.00	\$ 18,000.00
61	Filete de salmón (6 oz. c/u)	Kilo	200	\$ 290.00	\$ 58,000.00
62	Filete de tilapia (5-7 oz. c/u)	Kilo	1100	\$ 75.00	\$ 82,500.00
63	Imitación carne de cangrejo (surimi)	Kilo	34	\$ 95.00	\$ 3,230.00
64	Langosta nacional congelada	Kilo	11	\$ 750.00	\$ 8,250.00
65	Langosta nacional viva	Kilo	11	\$ 750.00	\$ 8,250.00
66	Posta de lomo de bacalao noruego en salazón sin piel primera calidad	Kilo	16	\$ 250.00	\$ 4,000.00
67	Marlin ahumado	Kilo	11	\$ 170.00	\$ 1,870.00
68	Mejillón chileno congelado	Kilo	160	\$ 70.00	\$ 11,200.00
69	Mejillón nacional congelado	Kilo	135	\$ 100.00	\$ 13,500.00
70	Mejillón nacional vivo	Kilo	54	\$ 150.00	\$ 8,100.00
71	Mojarra entera sin vísceras	Kilo	18	\$ 95.00	\$ 1,710.00
72	Ostión vivo	Pieza	55	\$ 8.00	\$ 440.00
73	Pulpo baby 20/30	Kilo	27	\$ 160.00	\$ 4,320.00
74	Pulpo sin cabeza (peso aproximado 2 Kilo c/u)	Kilo	450	\$ 250.00	\$ 112,500.00
75	Sardina entera sin vísceras congelada	Kilo	33	\$ 120.00	\$ 3,960.00
76	Sardina entera sin vísceras fresca	Kilo	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
77	Tinta de calamar	Litro	2	\$ 130.00	\$ 260.00
78	Trucha arcoiris entera	Kilo	25	\$ 145.00	\$ 3,625.00
79	Trucha salmonada entera	Kilo	19	\$ 155.00	\$ 2,945.00
				Total	\$ 754,780.00

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

# PESCADERIA El Galeón

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ESPERADO:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

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

"DOMICILIO y TELÉFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

# PESCADERIA El Galeón

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	SE ACEPTA	SE RECHAZA
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y pánza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago.  Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C
		Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.  <small>*DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III, Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas*</small>	Congelados a menos de 18°C presentando signos de descongelación.
	Entrega	Empaque limpio e íntegro	Empaque con rasgaduras
Moluscos	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,



*[Handwritten signature]*

# PESCADERIA El Galeón

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

“DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas”

# PESCADERIA El Galeón

		Congelados: menos 18°C o menos sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característica, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras

\*DOMICILIO y TELEFONO, eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigesimo Octavo fracc. I de los Reglamentos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas.

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Descripción de los bienes y/o servicios
1	Abulón vivo	Pieza	30	
2	Almeja baby congelada	Kilo	30	
3	Almeja chocolate congelada	Kilo	40	
4	Almeja chocolate viva	Kilo	40	
5	Almeja generosa congelada	Pieza	30	
6	Almeja pismo congelada	Kilo	22	
7	Almeja pismo viva	Kilo	22	
8	Aros de calamar españoles (bolsa con 1 kg)	Kilo	25	
9	Bogavante congelado	Kilo	9	
10	Cabezas de pescado	Kilo	45	
11	Calamar chipirón	Kilo	13	
12	Callo de almeja catarina	Kilo	13	
13	Callo de hacha (media luna) nacional (paq 1 kg)	Pieza	15	
14	Callo garra de león (peso aproximado por pieza 50 g. a 60 g.)	Kilo	10	
15	Camarón 16/20 congelado sin cabeza	Kilo	8	



*[Handwritten signature]*

# PESCADERIA El Galeón

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

16	Camarón 16/20 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	
17	Camarón 21/25 congelado sin cabeza	Kilo	25
18	Camarón 21/25 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	30
19	Camarón 41/50 congelado sin cabeza	Kilo	13
20	Camarón 41/50 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	20
21	Camarón seco molido (primera calidad)	Kilo	20
22	Camarón entero seco sin cabeza (primera calidad)	Kilo	20
23	Camarón pacotilla 51/60 precocido sin cabeza y sin piel	Kilo	35
24	Camarón U10 congelado sin cabeza	Kilo	4
25	Camarón U10 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	24
26	Camarón U15 congelado sin cabeza	Kilo	4
27	Camarón U15 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	32
28	Camarón U8 congelado sin cabeza	Kilo	2
29	Camarón U8 congelado sin cabeza, sin piel y desvenado	Kilo	22
31	Carne de almeja natural (NO BERBERECHO)	Kilo	15
32	Carne de cangrejo natural	Kilo	15
33	Carne de jaiba natural	Kilo	20
34	Carne de mejillón natural	Kilo	15
35	Cola de langosta congelada	Kilo	2
36	Filete de angelito (6 oz. c/u)	Kilo	100
37	Filete de angelito molido	Kilo	45
38	Filete de atún aleta amarilla (6 oz. c/u)	Kilo	36
39	Filete de atún aleta azul (6 oz. c/u)	Kilo	36
40	Filete de atún saku (6 oz. c/u)	Kilo	150
41	Filete de bacalao (6 oz. c/u)	Kilo	65
42	Filete de bacalao negro (6 oz. c/u)	Kilo	9
43	Filete de bonito (6 oz. c/u)	Kilo	9
44	Filete de cabrilla (6 oz. c/u)	Kilo	15
45	Filete de cazón entero	Kilo	9
46	Filete de curvina (6 oz. c/u)	Kilo	15
47	Filete de dorado (6 oz. c/u)	Kilo	15
48	Filete de escolar (6 oz. c/u)	Kilo	15
49	Filete de esmedregal (6 oz. c/u)	Kilo	50
50	Filete de huachinango (6 oz. c/u)	Kilo	70
51	Filete de jurel (6 oz. c/u)	Kilo	9



Handwritten signatures and initials, including a large signature that appears to be 'A. F.' and another signature that appears to be 'G.'.

# PESCADERIA El Galeón

52	Filete de jurel molido	Kilo	9
53	Filete de lenguado (6 oz. c/u)	Kilo	9
54	Filete de mahi mahi (6 oz. c/u)	Kilo	9
55	Filete de marlin (6 oz. c/u)	Kilo	36
56	Filete de meru (6 oz. c/u)	Kilo	9
57	Filete de opa (7 oz. c/u)	Kilo	27
58	Filete de pargo (6 oz. c/u)	Kilo	27
59	Filete de pez espada (6 oz. c/u)	Kilo	45
60	Filete de robalo (6 oz. c/u)	Kilo	45
61	Filete de salmón (6 oz. c/u)	Kilo	200
62	Filete de tilapia (5-7 oz. c/u)	Kilo	1100
63	Imitación carne de cangrejo (surimi)	Kilo	34
64	Langosta nacional congelada	Kilo	11
65	Langosta nacional viva	Kilo	11
66	Posta de lomo de bacalao noruego en salazón sin piel primera calidad	Kilo	16
67	Marlin ahumado	Kilo	11
68	Mejillón chileno congelado	Kilo	160
69	Mejillón nacional congelado	Kilo	155
70	Mejillón nacional vivo	Kilo	54
71	Mojarra entera sin vísceras	Kilo	18
72	Ostión vivo	Pieza	55
73	Pulpo baby 20/30	Kilo	27
74	Pulpo sin cabeza (peso aproximado 2 Kilo c/u)	Kilo	450
75	Sardina entera sin vísceras congelada	Kilo	33
76	Sardina entera sin vísceras fresca	Kilo	10
77	Tinta de calamar	Litro	2
78	Trucha arcoíris entera	Kilo	25
79	Trucha salmonada entera	Kilo	19



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

"DOMICILIO y TELÉFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigesimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

*[Handwritten signatures and initials]*

# PESCADERIA El Galeón

## EJERCICIO 2020:

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

## EJERCICIO 2021:

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

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

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

## ALCANCE DEL SERVICIO:

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

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

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

## PROCESO DE RECEPCIÓN:

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

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"



Handwritten mark resembling the number 6.

Handwritten signature and initials.

# PESCADERIA El Galeón

"DOMICILIO y TELÉFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

## TIEMPO DE ENTREGA:

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

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

**VIGENCIA:** A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO AL 31 DE DICIEMBRE 2021.

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

**REQUISITOS DEL PARTICIPANTE:** EL PARTICIPANTE SE APLICARÁ 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 FUJOS; 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.**

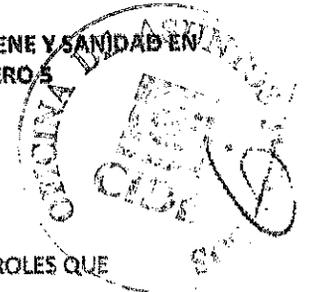
## 5.4 ALMACENAMIENTO

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.



*Galeón*

*[Handwritten signature and scribbles]*

# PESCADERIA El Galeón

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.

"DOMICILIO y TELÉFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

## 5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

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

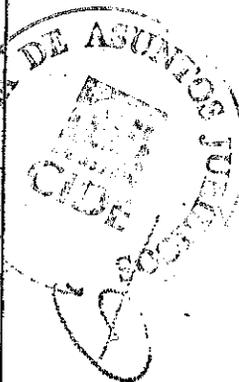


Handwritten marks and signatures on the right side of the page, including a large 'G' and other illegible scribbles.

# PESCADERIA El Galeón

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

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

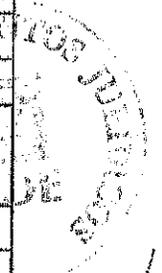


*[Handwritten signature and scribbles]*

# PESCADERIA El Galeón

<b>AVES</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>		
<b>PESCADO</b>		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
<b>MOLUSCÓS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CÓNCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO	CÓNCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
<b>CEFALÓPODOS</b>		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>		

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"



Handwritten signatures and initials, including a large signature that appears to be 'A' and other scribbles.

# PESCADERIA El Galeón

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

5.6.8 QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS 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.

\*DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas\*

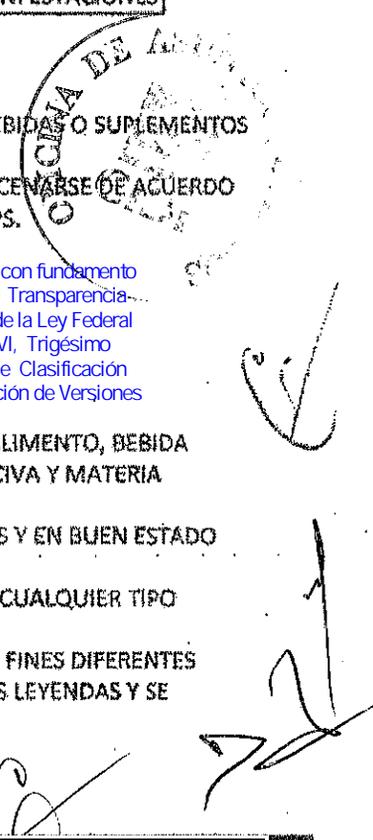
## 5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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.

COPIA DE...  


# PESCADERIA El Galeón

**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.

DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información; así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

## **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;

*AXG*

# PESCADERIA El Galeón

B) FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CÉPILLO. 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.

\*DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigesimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información; así como para la Elaboración de Versiones

## 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-2010 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.**

## 5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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



Handwritten checkmark and initials.

Handwritten signature and checkmark.

Handwritten signature and checkmark.

# PESCADERIA El Galeón

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 DEBEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.

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

## 4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

## 4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

"DOMICILIO y TELÉFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

# PESCADERIA El Galeón

## 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. PRÉF. 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.

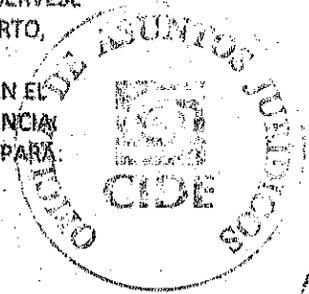
POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTENGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVESE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN"; U OTRAS ANÁLOGAS.

4.2.7.3 LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORA EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGUN 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.

*Galeón*



"DOMICILIO y TELÉFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigesimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

*[Handwritten signature]*

# PESCADERIA El Galeón

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

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

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

**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 (\$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

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"



# PESCADERIA El Galeón

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

## PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

### PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

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

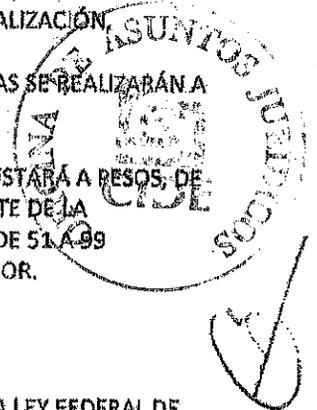
PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, LAS PARTES ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN CAJA DEL CIDE POR EL PROVEEDOR.

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

### DEDUCCIONES

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

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"



A handwritten signature is located at the bottom right of the document, below the CID stamp.



# PESCADERIA El Galeón

## RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

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

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

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

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

"DOMICILIO y TELÉFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"

# PESCADERIA El Galeón

\*DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas\*

## PROPUESTA ECONÓMICA

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



*[Handwritten signature]*

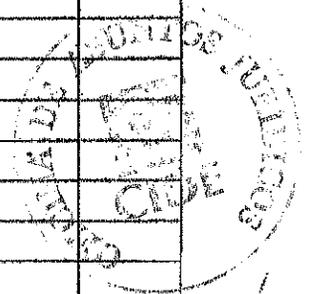
*[Handwritten initials]*



# PESCADERIA El Galeón

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

"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"



Handwritten signature and initials.



# PESCADERIA El Galeón

77	Tinta de calamar	Litro	2		
78	Trucha arcoiris entera	Kilo	25		
79	Trucha salmonada entera	Kilo	19		
				Total	

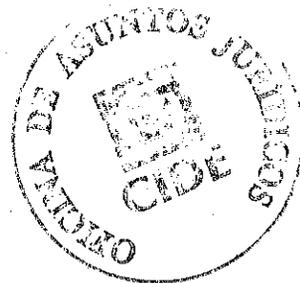
FECHA DE ELABORACIÓN: FEBRERO 2020.

SE FIRMA DE CONFORMIDAD DE QUE SE ENTREGA BAJO ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ANEXO.

ATENTAMENTE

RODOLFO AURELIANO CALDERÓN RUIZ

Galeón



"DOMICILIO y TELEFONO eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap. III Artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigesimo Octavo fracc. I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas"