

CARÁTULA DE ESPECIFICACIONES

	Área	Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
	Documento(s):	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.
	Clasificación:	Confidencial
	Parte(s) o sección(es) que se suprimen	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.
	Fundamento legal y motivo(s):	Fundamento: Artículos 116 Cap. III párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Artículo 113 Cap. III fracción II de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Cap. VI Artículo 38 fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas. Motivo(s): Se trata de datos personales para cuya difusión se requiere el consentimiento de los titulares. Así como de información confidencial relacionada con patrimonio de una persona moral.
	Firma del titular del área y de quien clasifica:	 Mtra. Deisy Jazmín Herrera Romero Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales (Con fundamento en el Cap. VIII Artículos 50 al 55 de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas) 
	Fecha y número de sesión del Comité de Transparencia del INAI en la que se aprobó la versión pública:	Sesión 11a Extraordinaria del Comité de Transparencia, iniciada el 23 de junio y cerrada el 01 de julio de 2020.

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELATIVO AL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS A.C., A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL CIDE", REPRESENTADO POR EL DOCTOR SERGIO LÓPEZ AYLLÓN EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDO POR EL LIC. LEONARDO VARGAS CELIS EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR ADMINISTRATIVO DE LA SEDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES Y ENCARGADO DE LA ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA DEL PRESENTE CONTRATO; POR LA MTRA. DEISY JAZMÍN HERRERA ROMERO EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES ÁREA CONTRATANTE; POR EL LIC. ROBERTO COLORADO LUNA EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR DE RECURSOS FINANCIEROS Y ENCARGADO DE LA REVISIÓN PRESUPUESTAL DEL PRESENTE CONTRATO; POR LA MTRA. DIMPNA GISELA MORALES GONZÁLEZ EN SU CARÁCTER DE COORDINADORA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; POR EL MRO. JOSÉ ROSALES MORALES EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR DE ASUNTOS JURÍDICOS Y ENCARGADO DE LA ELABORACIÓN Y VERIFICACIÓN LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO S.A. DE C.V. REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. JORGE ANTONIO GONZÁLEZ ACEVEDO EN SU CARÁCTER DE ADMINISTRADOR ÚNICO A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", Y A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", AL TÍTULO DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS:

ANTECEDENTES

1.- Que con fecha 11 de marzo de 2020 "EL CIDE" publicó en el portal de www.comprasfobob.mx la convocatoria a la invitación a cuando menos tres personas nacional electrónica NO. IA-03890M001-E23-2020 para la contratación de diversos servicios, dentro de los que destacan los referentes a las partidas número 1, 2, 3, 4 y 5 correspondientes al suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE" Región Centro Aguascalientes.

2.- Que mediante el acta correspondiente al acta de fallo de la convocatoria a la invitación a cuando menos tres personas nacional electrónica NO. IA-03890M001-E23-2020 de fecha 20 de marzo de 2020, se adjudicaron las partidas 1, 2, 3, 4 y 5 correspondientes al suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE" Región Centro Aguascalientes a "EL PROVEEDOR".

DECLARACIONES

I.- Declara "EL CIDE":

1.1.- 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.

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 **suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE" Región Centro Aguascalientes**.

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

I.5.- Que la adjudicación del presente contrato se llevó a cabo a través del procedimiento de Invitación a cuando menos tres personas nacionales electrónicas en términos de lo dispuesto en los artículos 26 fracción II y 26 Bis fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP).

I.6.- Que cuenta con los recursos financieros necesarios en el ejercicio fiscal 2020 para llevar a cabo la suscripción del presente contrato de conformidad a lo dispuesto en los oficios DRE/055/2020, DRF/056/2020, DRE/057/2020, DRE/058/2020 y DRE/103/2020 suscritos por el Director de Recursos Financieros, para llevar a cabo la contratación del **suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE" Región Centro Aguascalientes**.

I.7.- Que para efectos del presente contrato señala como su domicilio el ubicado en la Carretera México-Toluca número 8655, Colonia Lomas de Santa Fe, Alcaldía Álvaro Obregón, Código Postal 06210, en la Ciudad de México.

II.- De "EL PROVEEDOR":

II.1.- Que es una sociedad anónima de capital variable legalmente constituida, como lo acredita con la autorización de uso de denominación o razón social con clave única de documento número A201610181455225209 expedido por la Secretaría de Economía y con la escritura pública número 27,787 de fecha 24 de octubre de 2016, otorgada ante la fe del notario público número 34 del Estado de Aguascalientes, Licenciado Ricardo González Mendoza, inscrita en el registro público de comercio bajo el número 19, Volumen MCLXXII, libro número 3 en la boleta número 0854469.

II.2.- Que el C. Jorge Antonio Gonzalez Acevedo, en su carácter de administrador único, cuenta con las facultades suficientes para contratar y obligar a su representada en términos del presente contrato, de conformidad a lo dispuesto en la escritura número 27,787 de fecha 24 de octubre de 2016, otorgada ante la fe del notario público número 34 del Estado de Aguascalientes, Licenciado Ricardo González Mendoza, manifestando bajo protesta de decir verdad que dichas facultades no le han sido modificadas, revocadas ni restringidas, a la fecha de suscripción del presente contrato.

II.3.- Que tiene la capacidad jurídica para contratar y obligarse a cumplir con la prestación de los servicios relacionados con la contratación del **suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE" Región Centro Aguascalientes**, objeto del presente contrato, en los términos y condiciones que el

mismo establece y que realizará por sí, por lo que no requerirá de la utilización de más de un especialista o técnico para su cumplimiento.

II.4.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no tiene a su cargo créditos fiscales firmes y se encuentra inscrita en el registro federal de contribuyentes con la clave: **DPF161024MF6**, y que para los efectos de lo previsto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación ha presentado copia simple de la consulta realizada al Servicio de Administración Tributaria, en la que se emite opinión positiva al respecto con número de folio 20NA8150994.

Asimismo, por lo que respecta a la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, presentó la opinión emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social en la cual se advierte que la autoridad en cita emite opinión positiva al respecto con número de folio 1586241573407445260716.

Que cuenta con la constancia de situación fiscal emitida por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, en la que se advierte que no se identificaron adeudos y se encuentra al corriente con sus obligaciones, mediante el folio número **CGRF/CGRFYGF/CGPCYG/0000175869/2020**.

II.5.- Que bajo protesta de decir verdad manifiesta, que no desempeña un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentra inhabilitado para ello, así como que tampoco se encuentra en alguno de los supuestos a que se refieren los artículos 30 y 30-A del presente 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 apercibido por cualquier acción u omisión que se derive del proceso de contratación y del cumplimiento del presente instrumento con motivo de las manifestaciones realizadas.

II.8.- Que cuenta con la infraestructura, capacidad técnica, experiencia, recursos humanos, financieros y materiales para contratar y obligarse en los términos y condiciones del presente contrato y del Anexo Técnico solicitado por "EL CIDE" en la convocatoria No. **IA-03800M001-E23-2020** y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que cuenta con los permisos y autorizaciones necesarios para llevar a cabo la prestación de los servicios objeto de la contratación.

II.9.- Que señala como su domicilio legal, para oír y recibir todo tipo de notificaciones y documentos relacionados con el presente contrato, el ubicado en Calle Arnulfo M Valdez número 241 A, Colonia Centro Comercial Agropecuario, Aguascalientes, Código Postal 20135, en el Estado de Aguascalientes.

III.- De "LAS PARTES":

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.

Es objeto de este instrumento jurídico, la contratación del **suministro de insumos para los comedores institucionales de "EL CIDE" Región Centro Aguascalientes**, mismo que se sujeta a lo dispuesto en el Anexo Técnico solicitado a "EL PROVEEDOR" en las partidas número 1, 2, 3, 4 y 5 de la convocatoria No.

IA-03890M001-E23-2020, las propuestas Técnicas y las propuestas Económicas correspondientes a las partidas antes mencionadas y presentadas por este último a "EL CIDE", mismos que forman parte integrante del presente contrato como **ANEXOS 1, 2 y 3** respectivamente.

Cabe señalar que en caso de discrepancia entre el presente instrumento jurídico, el Anexo Técnico solicitado a "EL PROVEEDOR" en las partidas número 1, 2, 3, 4 y 5 de la convocatoria No. IA-03890M001-E23-2020, las propuestas Técnicas y las propuestas Económicas correspondientes a las partidas antes mencionadas y presentadas por este último a "EL CIDE" en todo momento prevalecerá lo dispuesto en el Anexo Técnico antes mencionado.

SEGUNDA.- PRECIO.

"EL CIDE" pagará a "EL PROVEEDOR" como contraprestación por los servicios objeto de este contrato de conformidad con lo siguiente:

1. SUMINISTRO DE PRODUCTO PERECEDERO PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES.	\$23,145.88 (Veintitrés Mil Diez y Cuarenta y Cinco Pesos 88/100 M.N.)	\$67,864.71 (Cincuenta y Siete Mil Ochocientos Sesenta y Cuatro Pesos 71/100 M.N.)
2. SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES.	\$162,292.92 (Ciento Sesenta y Dos Mil Doscientos Noventa y Dos Pesos 92/100 M.N.)	\$405,732.85 (Cuatrocientos Cinco Mil Setecientos Treinta y Dos Pesos 85/100 M.N.)
3. SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES.	\$87,217.82 (Ochenta y Siete Mil Setecientos Diecisiete Pesos 82/100 M.N.)	\$219,294.81 (Doscientos Diecinueve Mil Doscientos Noventa y Cuatro Pesos 81/100 M.N.)
4. SUMINISTRO DE LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES.	\$39,426.41 (Treinta y Nueve Mil Trescientos Veintiséis Pesos 41/100 M.N.)	\$98,316.02 (Noventa y Ocho Mil Trescientos Dieciséis Pesos 02/100 M.N.)
5. SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES.	\$87,675.58 (Ochenta y Siete Mil Seiscientos Setenta y Cinco Pesos 58/100 M.N.)	\$219,188.96 (Doscientos Diecinueve Mil Ciento Ochenta y Ocho Pesos 96/100 M.N.)



"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/019/2020

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 requerente 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 requerente de **"EL CIDE"**.

En caso de que la factura correspondiente contenga errores o deficiencias, **"EL CIDE"** dentro de los **3 (tres) días hábiles siguientes** al de su recepción, indicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** los errores o deficiencias que deberá corregir, en el entendido de que el periodo que transcurra a partir de la entrega de dicho escrito y hasta que **"EL PROVEEDOR"** presente la factura corregida no se computará para efectos de lo dispuesto en el artículo 51 de la LAASSP.

En este sentido, una vez aceptada la factura por **"EL CIDE"**, se procederá al pago correspondiente relacionado con el objeto del presente contrato a **"EL PROVEEDOR"** mediante transferencia electrónica a la cuenta CLABE No. [REDACTED] correspondiente a la institución bancaria denominada 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 solicitado por **"EL CIDE"** a **"EL PROVEEDOR"** en las partidas número 1, 2, 3, 4 y 5 de la convocatoria No. JA-03B90M001-E23-2020, las propuestas Técnicas y las propuestas Económicas correspondientes a las partidas antes mencionadas y presentadas por este último a **"EL CIDE"**.

QUINTA.- CONCILIACIÓN.

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

Asimismo, si de la conciliación a la que hace referencia la presente cláusula se llegara a detectar saldos pendientes de cobro por parte de **"EL PROVEEDOR"**, el **"EL CIDE"** cubrirá los 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 Administrativa de la Sede Región Centro Aguascalientes 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 divisible expedida por institución legítimamente facultada para tal efecto por el 10% del monto total del contrato antes de I.V.A., conforme al 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 requirente, 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 acción 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 artículos 91 o 92 de su Reglamento.

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

DECIMA. - ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA.

"LAS PARTES" convienen en que, "EL CIDE" por conducto del Lic. Leonardo Vargas Celis en su carácter de Director Administrativo de la Sede Región Centro Aguascalientes o quien en su puesto se desempeñe, será el responsable de administrar y vigilar el cumplimiento del presente contrato, dando por escrito a "EL PROVEEDOR", las instrucciones que estime pertinentes, relacionadas con su ejecución.

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

DÉCIMA PRIMERA.- RESPONSABILIDAD LABORAL.

Queda expresamente pactado que "EL PROVEEDOR" en su carácter de persona moral cuenta con el personal capacitado y trabaja con todos los elementos propios y suficientes para realizar el objeto del presente contrato y cumplir con sus obligaciones legales, 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 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 protección de datos.

DÉCIMA TERCERA.- PENAS CONVENCIONALES.

"LAS PARTES" convienen que, conforme a lo dispuesto por los artículos 53, 45 fracción XIX de la LAASSP y a lo señalado en el artículo 95 de su reglamento, **"EL PROVEEDOR"** quedará obligado a pagar por concepto de pena convencional, la cantidad equivalente al 2% (dos por ciento) por hora natural de atraso respecto del valor total de los bienes de acuerdo con la fecha pactada para el inicio de la prestación del servicio o para la entrega de los bienes de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico solicitado por **"EL CIDE"** a **"EL PROVEEDOR"** en las partidas número 1, 2, 3, 4 y 5 de la convocatoria No. IA-03890M001-E23/2020 y hasta el cumplimiento o entera satisfacción de **"EL CIDE"** de la obligación.

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

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

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

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

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

DÉCIMA CUARTA.- 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 pagaran a **"EL PROVEEDOR"** aquellos servicios o bienes prestados o entregados de forma parcial o deficiente y 97 del Reglamento de la LAASSP: **"EL CIDE"** le aplicará a **"EL PROVEEDOR"** una deducción del 10% (diez por ciento) por día natural de incumplimiento respecto del valor total de los bienes que este último haya prestado parcial o deficientemente.

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 20 de marzo de 2020 hasta el 31 de diciembre de 2020.

DÉCIMA SEPTIMA.- 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 cualquiera de las obligaciones estipuladas en el mismo. Dicha rescisión opera 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:

- Cuando la suma de las penas convencionales alcance el 10% (Diez por ciento) del monto total del contrato.
- Si "EL PROVEEDOR" antes del vencimiento del plazo para la conclusión de entrega de los bienes y/o servicios, manifiesta por escrito su imposibilidad para continuar prestando o entregando los mismos.
- Si "EL PROVEEDOR" no entrega los servicios en el plazo establecido en las especificaciones técnicas dentro del horario de recepción asignado.
- Si "EL PROVEEDOR" se niega o abstiene de reponer o subsanar las deficiencias señaladas de los servicios que "EL CIDE" hubiere considerado como rechazados o discrepantes.
- 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.
- Si "EL PROVEEDOR" es declarado, por autoridad competente, en concurso mercantil o de acreedores o en cualquier situación análoga que afecte su patrimonio.
- Si "EL PROVEEDOR" cede, vende, traspasa o subcontrata en forma total o parcial los derechos 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".
- 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.
- 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 65 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 referente, cuando aplique, se procederá a retener el 6% de dicho impuesto de conformidad con lo señalado por el artículo 11-A, fracción V 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 correspondiera, 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 03 DÍAS DEL MES DE ABRIL DE 2020.

POR: "EL CIDE"

POR: "EL PROVEEDOR"

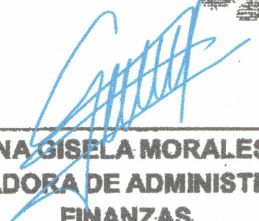

DR. SERGIO LÓPEZ AYLLÓN
DIRECTOR GENERAL
Y REPRESENTANTE LEGAL

 25/03/20
G. JORGE ANTONIO GONZÁLEZ ACEVEDO
ADMINISTRADOR ÚNICO.


LIC. LEONARDO VARGAS GELIS
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DE LA SEDE
REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES Y
ENCARGADO DE LA ADMINISTRACIÓN Y
VIGILANCIA DEL PRESENTE CONTRATO


MTRA. DISY JAZMIN HERRERA ROMERO
DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES
AREA CONTRATANTE.

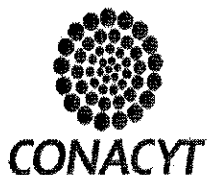

LIC. ROBERTO COLORADO LUNA
DIRECTOR DE RECURSOS FINANCIEROS Y
ENCARGADO DE LA REVISIÓN
PRESUPUESTAL DEL PRESENTE CONTRATO.


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/019/2020, CONSTA DE 3 ANEXOS.





ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUERENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS PERECEDEROS PARA EL COMEDOR INSTITUCIONAL CIDE REGIÓN CENTRO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

LOS PARTICIPANTES SE APEGARÁN 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.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.

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

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

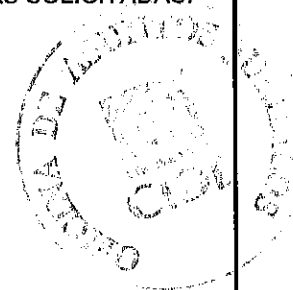
LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN).

EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
PERECEDEROS	SECOS	EMPAQUE EN BUEN ESTADO, LIMPIO E ÍNTEGRO, SIN SEÑALES DE INSECTOS, HUEVECILLOS O MATERIA EXTRAÑA, FECHA DE CADUCIDAD.	EMPAQUE PERFORADO, ROTO O CON PRESENCIA DE MOHO, RESTOS DE INSECTOS O HUEVECILLOS, RANCIDEZ Y DECOLORACIÓN VENCIMIENTO DE FECHA DE CADUCIDAD
	ENLATADOS	LATAS EN BUEN ESTADO, SIN OXIDACIÓN, ABOMBAMIENTO O ABOLLADURAS, PRODUCTO DE MARCA RECONOCIDA FECHAS DE CADUCIDAD VIGENTE	LATAS ABOLLADAS, OXIDADAS O ENMOHECIDAS, CON DERRAMES O ESCURRIMIENTO, ABOMBADAS PICADAS O GOLPEADAS. CONSERVAS CASERAS, CADUCIDAD VENCIDA
	GRANOS Y HARINAS	EMPAQUE EN BUEN ESTADO, LIMPIO E ÍNTEGRO, SIN SEÑALES DE INSECTOS, HUEVECILLOS O MATERIA EXTRAÑA	PRESENTEN AGUJEROS, ROTO O CON PRESENCIA DE MOHO, RESTOS DE INSECTOS O HUEVECILLOS, RASGADURAS O MORDEDURAS EN LOS ENVASES, QUE EVIDENCIEEN EL CONTACTO CON INSECTOS O ROEDORES
	PANES, GALLETAS Y TORTILLAS	PAN INDUSTRIALIZADO: EMPAQUE ORIGINAL. PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA: EMPAQUE INDIVIDUAL DE PAPEL GLASSINE EN CAJA DE CARTÓN. PAN BLANCO DE PANADERÍA: A GRANEL EN BOLSAS DE NO MÁS DE 2 KG. GALLETAS: EN EMPAQUE ORIGINAL TORTILLAS DE HARINA: EMPAQUE ORIGINAL. TORTILLA DE MAÍZ: DEL DÍA, EMPACADA EN PLÁSTICO PARA ALIMENTO EN PAQUETE DE ,5 KG.	QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN Y CONSISTENCIA INADECUADA QUE NO SE ENTREGUEN LOS EMPAQUES CON LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS.
HUEVO		LIMPIO, CON CASCARÓN ENTERO, SIN FISURAS, PESO MAYOR DE 50 G, CÁMARA DE AIRE PEQUEÑA, CAJAS SECAS Y LIMPIAS, CADUCIDAD VIGENTE	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA



PRODUCTOS SOLICITADOS

NO.	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO ANUAL APROXIMADO
1	ACEITE DE AJONJOLÍ	LT	0.1
2	ACEITE DE CACAHUATE	LT	0.3
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN	LT	55
4	ACEITE VEGETAL DE CANOLA	LT	200
5	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Lt	100
6	ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO	KG	0.1
7	ACEITUNAS MANZANILLA ENTERAS SIN HUESO	KG	5
8	ACEITUNAS NEGRAS ENTERAS SIN HUESO	KG	1
9	ACEITUNAS NEGRAS FILETEADAS	KG	5
10	ACITRÓN	KG	0.5
11	AJO BLANCO PELADO BOTE DE 1 KG	KG	1
12	AJONJOLÍ BLANCO	KG	5
13	AJONJOLÍ NEGRO	KG	5
14	ALBAHACA SECA	KG	0.5
15	ALCAPARRA EN SALMUERA	KG	1
16	ALGA NORI	PZA	1
17	ALGA WAKAME	KG	0.5
18	ALMENDRA EN POLVO	KG	0.5
19	ALMENDRA ENTERA SIN CÁSCARA	KG	15
20	ALMENDRA FILETEADA	KG	5
21	ALUBIAS BLANCAS CHICA	KG	20
22	AMARANTO INFLADO CON MIEL	KG	0.5
23	AMARANTO INFLADO NATURAL	KG	5
24	ANCHOAS EN LATA EN ACEITE	KG	0.5
25	ARÁNDANOS DESHIDRATADOS	KG	10
26	ARROZ ARBORIO	KG	1
27	ARROZ CALROSE	KG	6
28	ARROZ ESTÁNDAR	KG	650
29	ARROZ PRECOCIDO	KG	5
30	ARROZ SALVAJE	KG	1
31	ATE DE GUAYABA EN LATA	KG	0.5
32	ATE DE MEMBRILLO EN LATA	KG	0.5
33	ATUN EN AGUA ENLATADO	KG	25
34	AZFRÁN ESPAÑOL FRASCO CON .002 KG	KG	0.01
35	AZÚCAR BLANCA REFINADA	KG	20
36	AZÚCAR ESTÁNDAR	KG	400
37	AZÚCAR GLASS	KG	15
38	AZUCAR MASCABADO	KG	20

39	BOLILLO DE PANADERÍA	PZA	200
40	CACAHUATE SIN CÁSCARA NATURAL	KG	20
41	CACAO EN POLVO	KG	1
42	CEBADA EN POLVO SOLUBLE	KG	5
43	CEBADA PERLA	KG	5
44	CEREZAS MARASCHINO EN CONSERVA SIN HUESO	KG	1
45	CHILE ANCHO	KG	5
46	CHILE CASCABEL	KG	0.5
47	CHILE DE ÁRBOL	KG	5
48	CHILE EN POLVO	KG	1
49	CHILE GUAJILLO	KG	15
50	CHILE MECO	KG	0.5
51	CHILE MORITA	KG	1
52	CHILE MULATO	KG	1
53	CHILE PASILLA	KG	10
54	CHILE PUYA	KG	1
55	CHISPAS DE CHOCOLATE OSCURO	KG	10
56	CHOCOLATE BLANCO EN BARRA SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DE CACAO	KG	10
57	CHOCOLATE DE METATE	KG	2
58	CHOCOLATE OSCURO 60% CACAO SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DEL CACAO	KG	35
59	CHORIZO DE SOYA SIN GRASAS ANIMALES	KG	10
60	CIRUELA PASA SIN HUESO	KG	1
61	COCO RALLADO	KG	2
62	COCOA EN POLVO EN BOTE	KG	1
63	CORAZONES DE ALCACHOFA	KG	1
64	COUS COUS MARROQUÍ	KG	5
65	CREMA DE AVELLANAS CON COCOA TIPO NUTELLA	KG	1
66	CREMA DE CACAHUATE	KG	1
67	CREMA DE COCO CON AZÚCAR	KG	10
68	DÁTIL DESHIDRATADO SIN HUESO EN BOLSA DE 1 KILOGRAMO	KG	1
69	DURAZNOS EN ALMIBAR EN MITADES	KG	2
70	EDAMAME EN VAINA CONGELADO	KG	1
71	ELOTE AMARILLO DESGRANADO CONGELADO	KG	10
72	ELOTE AMARILLO ENTERO CONGELADO	KG	10
73	ELOTITOS TIERNOS	KG	1
74	EMPANIZADOR JAPONÉS PANKO	KG	10
75	FIDEO DE ARROZ	KG	6
76	FIDEO DE HUEVO ORIENTAL	KG	6
77	FIDEOS SOBA	KG	2
78	FRIJOL NEGRO PRIMERA CALIDAD	KG	100
79	FRIJOL PERUANO PRIMERA CALIDAD	KG	5

80	FRIJOL PINTO PRIMERA CALIDAD	KG	100
81	GALLETA TIPO SOLETA	KG	10
82	GALLETAS TIPO MARÍA	KG	10
83	GARBANZO EN LATA	KG	15
84	GARBANZO SECO	KG	5
85	GRANO DE ELOTE AMARILLO CONGELADO	KG	40
86	GRANO DE ELOTE AMARILLO EN LATA	KG	40
87	GRENETINA EN POLVO	KG	5
88	HABAS SECAS	KG	20
89	HARINA DE MAÍZ GRANULADA PARA POLENTA	KG	3
90	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	KG	5
91	HARINA DE TRIGO DE ALTA PROTEÍNA	KG	130
92	HARINA DE TRIGO ÉSTANDAR	KG	250
93	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	KG	5
94	HOJA DE ARROZ PARA PREPARAR ROLLOS VIETNAMITA	KG	2
95	HOJA DE MAÍZ TOTOMOXTLE	KG	2
96	HOJUELAS DE AVENA NATURAL	KG	10
97	HONDASHI EN HOJUELA	KG	0.3
98	HUEVO BLANCO DE GALLINA	KG	250
99	JARABE DE AGAVE	LT	1
100	JARABE DE CHOCOLATE	KG	2
101	JARABE DE MAÍZ	LT	1
102	JARABE SABOR MAPLE	LT	2
103	LENTEJA VERDE CHICA	KG	60
104	LEVADURA INSTANTÁNEA EMPAQUETADA DE .45 KILOGRAMOS	KG	10
105	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO EN LATA	KG	40
106	MALVAVISCO BLANCO GRANDE	KG	1
107	MALVAVISCO BLANCO MINIATURA	KG	2
108	MANGO CONGELADO	KG	10
109	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE	KG	15
110	MASA DE MAÍZ FRESCA PARA TORTILLA	KG	5
111	MASA DE WONTON CUADRADA	KG	1
112	MASA DE WONTON REDONDA	KG	1
113	MASA HOJALDRE	KG	1
114	MAYONESA	KG	20
115	MEDIA CREMA	KG	20
116	MERMELADA DE FRESA	KG	3
117	MEZCLA CAMPESINA CONGELADA	KG	10
118	MIEL DE ABEJA	KG	5
119	NUEZ DE CASTILLA NATURAL SIN CÁSCARA	KG	2
120	NUEZ PECANA SIN CASCARA	KG	5
121	PAN DE BARRA MULTIGRANO	KG	10

122	PAN MOLIDO	KG	20
123	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTADO	KG	10
124	PASTA DE CODO No 0	KG	3
125	PASTA DE CODO No. 4	KG	20
126	PASTA DE LETRAS	KG	10
127	PASTA DE MUNICIONES	KG	5
128	PASTA DE TOMATE	KG	10
129	PASTA FETUCCINE	KG	5
130	PASTA FIDEO 0	KG	10
131	PASTA FUSILLI	KG	25
132	PASTA MISO	KG	6
133	PASTA PARA LASAGNA PRECOCIDA	KG	30
134	PASTA PARA PREPARAR ROLLOS PRIMAVERA	KG	3
135	PASTA PELO DE ANGEL	KG	1
136	PASTA PENNE RIGATE	KG	10
137	PASTA PHYLLO	KG	1
138	PASTA SPAGUETTI	KG	40
139	PASTA UDON CONGELADA	KG	2
140	PEPINILLOS REBANADOS ENCURTIDOS	KG	2
141	PEPITA DE CALABAZA NATURAL SIN CASCARA	KG	2
142	PEPITA DE GIRASOL NATURAL SIN CASCARA	KG	4
143	PILONCILLO GRANULADO	KG	10
144	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR EN LATA	KG	8
145	PIÑA REBANADA EN ALMIBAR EN LATA	KG	10
146	PIÑÓN BLANCO SIN CÁSCARA	KG	14
147	PISTACHE NATURAL SIN CÁSCARA	KG	14
148	POLVO PARA HORNEAR	KG	3
149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR CEREZA	KG	5
150	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRAMBUESA	KG	5
151	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRESA	KG	5
152	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR LIMÓN	KG	5
153	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR MANDARINA	KG	5
154	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR NARANJA	KG	5
155	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR PIÑA	KG	5
156	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR UVA	KG	5
157	POLVO PARA PREPARAR PARA TÉ FRÍO CON SABOR A LIMÓN CON EDULCORANTE	KG	10
158	PULPA DE TAMARINDO NATURAL S/CASCARA	KG	15
159	PURÉ DE TOMATE CONDIMENTADO	KG	50
160	QUESO TIPO PARMESANO EN POLVO	KG	5
161	SAL DE GRANO	KG	4
162	SAL REFINADA	KG	100
163	SALSA BUFFALO PARA ALITAS	KG	4

164	SALSA CATSUP	LT	40
165	SALSA DE OSTIÓN	KG	3
166	SALSA DE PIMIENTOS AÑEJA TIPO TABASCO	LT	1
167	SALSA DE SOYA	LT	20
168	SALSA ESTILO BBQ	KG	10
169	SALSA SRIRACHA	LT	5
170	SALSA TIPO INGLESA	LT	5
171	SEMILLA DE CARDAMOMO	KG	0.1
172	SEMILLA DE CHÍA	KG	0.1
173	SEMILLA DE CILANTRO	KG	0.1
174	SEMILLA DE HINOJO	KG	0.1
175	TAHINI	KG	2
176	TAPIOCA PERLA	KG	5
177	TOFU FIRME	KG	10
178	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE	KG	0.5
179	TORTILLA DE HARINA GRANDE CASERA	KG	10
180	TORTILLA DE MAÍZ AMARILLO	KG	500
181	TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADA	KG	5
182	TRIGO BULGUR	KG	10
183	UVA PASA NEGRA	KG	5
184	UVA PASA RUBIA	KG	5
185	VAINA DE VAINILLA FRESCA NACIONAL	PIEZA	15
186	VINAGRE BALSÁMICO	LT	2
187	VINAGRE BLANCO	LT	5
188	VINAGRE DE ARROZ	LT	3
189	VINAGRE DE JEREZ	LT	2
190	VINAGRE DE MANZANA	LT	8
191	VINAGRE DE VINO BLANCO	LT	5
192	VINAGRE DE VINO TINTO	LT	3

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$23,145.88** (VEINTITRES MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO PESOS 88/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE **\$57,864.71** (CINCUENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS 71/100 M.N.) ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN I.V.A.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. HACIENDA NUEVA, 20313, AGUASCALIENTES, AGS.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTRAR A LAS INSTALACIONES POR LA PUERTA DEL ESTACIONAMIENTO, DEBERÁ APARCAR SU VEHÍCULO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA DE VIGILANCIA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, PREVIO A 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 ESTÉ LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGÚN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTÉN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y EVITANDO LA ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO. (ESTO SE HARÁ MEDIANTE LA BÁSCULA PROPORCIONADA POR EL CIDE)
- 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 24 HORAS SIGUIENTES 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.

HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
MARTES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
MIÉRCOLES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
JUEVES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
VIERNES	8:00 A. M.	9:00 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 ELECTRÓNICO.
- 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

TIPO DE ADJUDICACIÓN: INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LAS PARTIDAS DE PRODUCTOS PERECEDEROS A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO LAS MEJORES CONDICIONES DEL SERVICIO PARA EL CIDE.

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

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN

ESTABLECIMIENTOS FIJOS; EN EL INCISO NÚMERO 5 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.

5.4 ALMACENAMIENTO

- **5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- **5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.
- **5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.
- **5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.
- **5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.
- **5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

- **5.5.1** LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.
- **5.5.2** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.
- **5.5.3** LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.
- **5.5.4** SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.
- **5.5.5.** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.
- **5.5.6** EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

- **5.6.1** LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.
- **5.6.2** NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.
- **5.6.3** TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.
- **5.6.4** SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.

- **5.6.5** CUANDO APLIQUE, LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.
- **5.6.6** NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.
- **5.6.7** NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

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

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

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

- **5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.
- **5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

- **5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.
- **5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.
- **5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.
- **5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.
- **5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO

DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

5.10 CONTROL DE PLAGAS

- **5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- **5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- **5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.
- **5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.
- **5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.
- **5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.
- **5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.
- **5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.
- **5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.
- **5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.
- **5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- **5.12.1** DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.
- **5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.
- **5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.
- **5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:

- 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;
- 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;
- ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
- 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 LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.
- **5.8.1.4** LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE:

ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.

- 5.8.1.4.1 LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.
- 5.8.1.4.2 SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.
- 5.8.1.4.3 LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.
- 5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.
- 5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.
- 5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.
- 5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.
- 5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7
- 5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

- 4.1.1 LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.
- 4.1.2 LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.
- LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.
- 4.1.3 LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.
- 4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES
- 4.2.2.1 EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.
- 4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA
- 4.2.3.1 DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE

ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

- **4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**
- **4.2.7.1 SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:**
- 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.
- 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".
- LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE: LA FECHA MISMA; O UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.
- TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.
- **4.2.7.2 AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.**
- POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.
- **4.2.7.3 LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORE EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO, Y EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA.**
- **4.2.7.4 NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:**
 - VINAGRE;
 - SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
 - AZÚCAR SÓLIDO;
 - PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
 - GOMA DE MASCAR.

TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.

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

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 MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$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 MÁXIMO DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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

PARA EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL CIDE A TRAVÉS DE (LA) ADMINISTRADOR (A) DEL CONTRATO O PEDIDO INFORMARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR EL CÁLCULO DE LA PENA CORRESPONDIENTE, INDICANDO EL NÚMERO DE HORAS O DÍAS DE ATRASO, ASÍ COMO LA BASE PARA

SU CÁLCULO Y EL MONTO DE LA PENA A QUE SE HIZO ACREEDOR, DEBIENDO EL PROVEEDOR REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE.

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

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

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

DEDUCCIONES

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

CAUSALES DE RESCISIÓN

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

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

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

- I) SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
- J) EN GENERAL, POR EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE EL PROVEEDOR A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO O PEDIDO Y SUS ANEXOS O A LAS LEYES Y REGLAMENTOS APLICABLES.
- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DÚRANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

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

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

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



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUERENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR DEL CIDE REGIÓN CENTRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Carnes sin procesar	Color	Res: rojo brillante	Verdoso o café obscuro, descolorida

	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: a 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
Carnes frías	Temperatura	Temperatura Máxima de 4°C Fecha de caducidad vigente Etiquetado, marca, gramaje y empaque original	Temperatura Máxima de 4°C Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada, con restos de vísceras, hiel o plumas.
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas, carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C Congelados a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en charola de unícel con papel secante cubierto con película plástica gramaje unitario especificado, en empaques de 5kg	Empaques que no cumplan especificaciones
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas	Congelados

PRODUCTOS SOLICITADOS

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	ARRACHERA MARINADA	Kilo	30
2	BISTEC DE PIERNA DE PUERCO	Kilo	20
3	BISTEC PULPA BOLA DE RES	Kilo	900
4	BOLA DE RES ENTERA	Kilo	1

5	CAÑA DE FILETE DE RES LIMPIA	Kilo	70
6	CAÑA DE LOMO DE PUERCO LIMPIA	Kilo	100
7	CARNE DE CERDO MOLIDA 90/10	Kilo	5
8	CARNE DE RES MOLIDA 90/10	Kilo	400
9	CHAMBARETE DE TRASERO DE RES PORCIONADO	Kilo	100
10	CHICHARRÓN DE PUERCO CON CARNE	Kilo	20
11	CHICHARRÓN DE PUERCO DE HOJA	Kilo	5
12	CHICHARRÓN DE PUERCO PRENSADO	Kilo	5
13	CHISTORRA	Kilo	4
14	CHORIZO DE CERDO	Kilo	60
15	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	Kilo	10
16	CHULETA DE PUERCO NATURAL PORCIONADA 220 GRAMOS POR PIEZA	Kilo	40
17	COLA DE RES PRIMERA CALIDAD	Kilo	1
18	COSTILLA CARGADA DE RES	Kilo	10
19	COSTILLA CARRILLERA DE PUERCO	Kilo	300
20	COSTILLA CARRILLERA DE RES	Kilo	50
21	COSTILLA CORTA DE PUERCO PORCIONADA	Kilo	10
22	CUERO DE PUERCO LIMPIO	Kilo	10
23	ESPINAZO DE CERDO PORCIONADO A 1 HUESO	Kilo	25
24	ESTOMAGO DE RES LIMPIO PARA MENUDO	Kilo	5
25	FALDA DE RES NATURAL ENTERA	Kilo	200
26	JAMÓN DE PUERCO AHUMADO REBANADO	Kilo	1
27	JAMÓN DE PUERCO TIPO YORK REBANADO	Kilo	3
28	LENGUA DE RES	Kilo	10
29	LOMO DE RES SIN HUESO (ROAST BEEF)	Kilo	10
30	NEW YORK STEAK PORCIONADO	Kilo	10
31	PATA DE CERDO LIMPIA	Kilo	5
32	PATA DE RES LIMPIA	Kilo	5
33	PECHO DE RES SIN HUESO	Kilo	1
34	PEPPERONI REBANADO	Kilo	1
35	PESCUEZO DE RES SIN HUESO	Kilo	5
36	PIERNA DE BORREGO CON HUESO	Kilo	10
37	PIERNA DE CERDO SIN HUESO LIMPIA	Kilo	350
38	RECORTE DE TOCINO	Kilo	2
39	RIB EYE STEAK PORCIONADO	Kilo	20
40	SALAMI REBANADO	Kilo	1
41	SALCHICHA DE RES JUMBO DE 123 GRAMOS PIEZA	Kilo	7
42	SALCHICHA DE RES TIPO POLACA	Kilo	2
43	T-BONE PORCIONADO	Kilo	15
44	TOCINO DE CERDO AHUMADO REBANADO	Kilo	50

45	TOP SIRLOIN PORCIONADO	Kilo	10
46	TRIPAS DE RES DE LECHE PRIMERA CALIDAD	Kilo	1
47	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO REBANADO	Kilo	7
48	MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NATURAL	Kilo	160
49	MUSLO DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL	Kilo	10
50	PAVO ENTERO NATURAL SIN CABEZA SIN VÍSCERAS	Kilo	30
51	PIERNA DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL DE 130 GRAMOS PIEZA	Kilo	20
52	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON HUESO CON PIEL	Kilo	1
53	PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	Kilo	40
54	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilo	5
55	PULPA PECHUGA DE POLLO	Kilo	1200
56	ALA DE POLLO CON HUESO SIN PIEL	Kilo	5
57	HUACAL DE POLLO	Kilo	1
58	SALCHICHA DE PAVO	Kilo	10

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$162,292.94** (CIENTO SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS 94/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE **\$405,732.35** CUATROCIENTOS CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS 35/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

PROCESO DE RECEPCIÓN:

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

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

HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

TIPO DE ADJUDICACIÓN: EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

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

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

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
ENLATADAS		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN

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

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

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

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

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

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

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

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

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;

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

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

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

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

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

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

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

ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

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

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

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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".

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

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

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

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

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

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.

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

- CURRÍCULUM VITAE DE LA EMPRESA CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS.

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 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 MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$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 MÁXIMO DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

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

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN LA 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.

CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

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

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

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

- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

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

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

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



A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'A' followed by a long horizontal stroke and a diagonal cross.

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUINENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE FRUTAS Y VEGETALES PARA EL COMEDOR INSTITUCIONAL CIDE REGIÓN CENTRO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

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

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

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

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

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN).

EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN.

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de	Aquellos que presenten mohos, materia

		maduración, basándose en escala de maduración y estación del año Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	extraña, decoloración, magulladuras o mal olor
--	--	---	--

PRODUCTOS SOLICITADOS

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	ACELGAS EN MAZO	kg	10
2	AGUACATE CRIOLLO	kg	20
3	AGUACATE HASS	kg	40
4	AJO BLANCO FRESCO	kg	10
5	ALBAHACA OREJONA FRESCA	kg	10
6	APIO	kg	50
7	ARÚGULA BABY EMPAQUETADA	kg	5
8	BERENJENA	kg	60
9	BETABEL	kg	70
10	BLUEBERRY	kg	10
11	BROCOLI	kg	465
12	CALABAZA BLANCA	kg	465
13	CAMOTE AMARILLO	kg	85
14	CARAMBOLO	kg	20
15	CEBOLLA AMARILLA	kg	20
16	CEBOLLA BLANCA	kg	400
17	CEBOLLA CAMBRAY	kg	10
18	CEBOLLA MORADA	kg	100
19	CEBOLLÍN	kg	5
20	CHABACANO	kg	20
21	CHAMPIÑÓN BLANCO	kg	200
22	CHAMPIÑÓN PORTOBELLO	kg	90
23	CHAYOTE	kg	40
24	CHÍCHARO LIMPIO	kg	25
25	CHILE CALIFORNIA	kg	30
26	CHILE GÜERO	kg	30
27	CHILE HABANERO	kg	18
28	CHILE JALAPEÑO	kg	25
29	CHILE MANZANO	kg	3
30	CHILE POBLANO	kg	200
31	CHILE SERRANO	kg	25
32	CILANTRO	kg	18

33	CIRUELA ROJA	kg	195
34	COL BLANCA	kg	50
35	COL DE BRUSELAS	kg	5
36	COL MORADA	kg	60
37	COLIFLOR	kg	200
38	DURAZNO	kg	60
38	ECHALOT	kg	3
40	EJOTE	kg	250
41	ELOTE AMARILLO EN MAZORCA FRESCO	kg	35
42	ELOTE BLANCO EN MAZORCA FRESCO	kg	65
43	ENELDO	kg	0.45
44	EPAZOTE	kg	5
45	ESPÁRRAGO TRIGUERO	kg	160
46	ESPINACA BABY EMPAQUETADA	kg	20
47	ESPINACA EN MAZO	kg	60
48	ESTRAGÓN FRESCO	kg	2
49	FLOR DE CALABAZA	kg	25
50	FLOR DE LAVANDA	kg	0.4
51	FRAMBUESA	kg	35
52	FRESA	kg	150
53	GERMEN DE ALFALFA	kg	6
54	GERMEN DE SOYA	kg	65
55	GRANADA	kg	10
56	GUANÁBANA	kg	50
57	GUAYABA	kg	200
58	HABA VERDE	kg	2
59	HIERBABUENA	kg	6
60	HIGO	kg	10
61	HINOJO	kg	1
62	HOJA DE AGUACATE	kg	0.25
63	HOJA DE PLÁTANO	kg	15
64	HOJA SANTA	kg	3
65	HUITLACOCHÉ FRESCO	kg	5
66	JENGIBRE	kg	3
67	JICAMA	kg	40
68	JITOMATE BOLA	kg	50
69	JITOMATE CHERRY	kg	25
70	JITOMATE SALADET	kg	600
71	KIWI	kg	20

72	LECHUGA OREJONA	kg	240
73	LECHUGA ROMANA	kg	30
74	LECHUGA SANGRÍA	kg	80
75	LIMÓN VERDE CON SEMILLA	kg	20
76	LIMÓN AMARILLO	kg	30
77	LIMÓN VERDE SIN SEMILLA	kg	295
78	MAMEY	kg	18
79	MANGO ATAULFO	kg	70
80	MANGO HADEN	kg	100
81	MANZANA GALA	kg	140
82	MANZANA GOLDEN	kg	50
83	MANZANA ROJA	kg	175
84	MANZANA GRANNY SMITH	kg	55
85	MARACUYÁ	kg	25
86	MEJORANA	kg	0.8
87	MELÓN CHINO	kg	55
88	MELÓN VERDE	kg	55
89	MENTA	kg	1
90	NAPA	kg	6
91	NARANJA AGRIA	kg	6
92	NARANJA VALENCIA	kg	190
93	NOPAL	kg	120
94	ORÉGANO	kg	0.8
95	PAPA BLANCA	kg	190
96	PAPA CAMBRAY BLANCA	kg	55
97	PAPA CAMBRAY ROJA	kg	30
98	PAPAYA MARADOL	kg	6
99	PEPINO	kg	120
100	PERA ÁNGEL	kg	90
101	PERA MANTEQUILLA	kg	55
102	PERA ROJA	kg	30
103	PEREJIL CHINO	kg	2
104	PEREJIL LISO	kg	10
105	PIMIENTO AMARILLO	kg	70
106	PIMIENTO ROJO	kg	70
107	PIMIENTO VERDE	kg	140
108	PIÑA ESMERALDA	kg	50
109	PIÑA MIEL	kg	95
110	PLÁTANO MACHO	kg	25

111	PLÁTANO PORTALIMÓN	kg	50
112	PORO	kg	15
113	RABANO	kg	10
114	ROMERO	kg	3
115	SANDÍA	kg	200
116	SANDÍA SIN SEMILLA	kg	50
117	TAMARINDO	kg	5
118	TOMATE VERDE	kg	150
119	TOMILLO	kg	2
120	TORONJA ROSA	kg	50
121	UVA ROJA SIN SEMILLA	kg	25
122	UVA VERDE SIN SEMILLA	kg	25
123	VERDOLAGA	kg	6
124	ZANAHORIA	kg	250
125	ZARZAMORA	kg	35

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$87,717.92** (OCHENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DIECISIETE PESOS 92/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE **\$219,294.81** (DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS 81/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA DE VIGILANCIA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, PREVIO A 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 ESTÉ LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGÚN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTÉN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y EVITANDO LA ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.(ESTO SE HARÁ MEDIANTE LA BÁSCULA PROPORCIONADA POR EL CIDE)
- 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 24 HORAS SIGUIENTES 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.

DÍAS Y HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
MARTES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
MIÉRCOLES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
JUEVES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
VIERNES	8:00 A. M.	9:00 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 ELECTRÓNICO.
- 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

TIPO DE ADJUDICACIÓN: EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LAS PARTIDAS DE FRUTAS Y VEGETALES A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO LAS MEJORES CONDICIONES DEL SERVICIO PARA EL CIDE.

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

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

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

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
ENLATADAS		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES

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

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

GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

5.12.1 DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS

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

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

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

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

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;

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;

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

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 LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC),

5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS

MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.

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

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

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

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

- EL MES Y EL AÑO PARA PRODUCTOS DE DURACIÓN SUPERIOR A TRES MESES.
- II) LA FECHA DEBE ESTAR PRECEDIDA POR UNA LEYENDA QUE ESPECIFIQUE QUE DICHA FECHA SE REFIERE A LA FECHA DE CADUCIDAD O AL CONSUMO PREFERENTE.
 - PARA EL CASO DE FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:
"FECHA DE CADUCIDAD ____", "CADUCIDAD ____", "FECH CAD ____", CAD, CAD, CAD, FECHA DE EXPIRACIÓN, EXPIRA, EXP, EXP, EXP, FECHA DE VENCIMIENTO, VENCIMIENTO.
 - PARA EL CASO DE CONSUMO PREFERENTE, ÉSTA DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS, SUS ABREVIATURAS O LEYENDAS ANÁLOGAS:
"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL ____", "CONS. PREF. ANTES DEL ____". Y "CONS PREF".
- III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE: LA FECHA MISMA; O UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.
TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.
- 4.2.7.2 AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.
POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVÉSE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVÉSE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.
- 4.2.7.3 LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORE EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA.
- 4.2.7.4 NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:
 - VINAGRE;
 - SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
 - AZÚCAR SÓLIDO;
 - PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
 - GOMA DE MASCAR.

TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.

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

- CURRÍCULUM VITAE DE LA EMPRESA CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VEGETALES.

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.

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 REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

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

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

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

DEDUCCIONES

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

CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

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

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

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

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

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

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



A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, sweeping stroke that ends in a small loop.

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUINENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR DEL CIDE REGIÓN CENTRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

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 ERICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

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

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

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHAGE
Quesos frescos, quesos madurados	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c

	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extraña	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4°C	A más de 4°C
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Leche Fresca	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida
	Entrega	En recipientes o envases limpios, originales en buen estado	Envases o recipientes sucios o en mal estado
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Olor	Característico fresco	Mal olor

PRODUCTOS SOLICITADOS

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	CREMA ÁCIDA	Kg	20
2	CREMA ENTERA	Kg	100
3	CREMA PARA BATIR SIN AZÚCAR	Lt	100
4	HELADO DE VAINILLA	Kg	5
5	JOCOQUE ARABE	Kg	5
6	MANTEQUILLA SIN SAL	Kg	200
7	MARGARINA SIN SAL	Kg	10
8	QUESO AZUL	Kg	0.1
9	QUESO CHEDDAR EN BARRA	Kg	10
10	QUESO CHIHUAHUA EN BARRA	Kg	15
11	QUESO COTIJA	Kg	5
12	QUESO COTTAGE	Kg	6
13	QUESO CREMA	Kg	70
14	QUESO DE CABRA	Kg	2
15	QUESO FETTA	Kg	3
16	QUESO FRESCO	Kg	25
17	QUESO MANCHEGO EN BARRA	Kg	10
18	QUESO MASCARPONE	Kg	5
19	QUESO OAXACA	Kg	50

20	QUESO PANELA	Kg	150
21	QUESO PARMESANO EN BARRA	Kg	5
22	QUESO RICCOTTA	Kg	10
23	QUESO TIPO ASADERO EN BARRA	Kg	15
24	QUESO TIPO MOZZARELLA EN BARRA	Kg	80
25	REQUESÓN	Kg	2
26	YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR	Kg	10
27	YOGUR NATURAL CON AZÚCAR	Kg	20
28	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	Kg	30

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE **\$39,326.41** (TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS VEINTISEIS PESOS 41/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES **\$98,316.02** (NOVENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS DIECISEIS PESOS 02/100 M.N.) ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

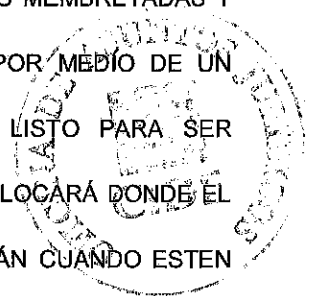
EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

PROCESO DE RECEPCIÓN:

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PROXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.



HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

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

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

- **5.4.1.** LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- **5.4.2** EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.
- **5.4.3** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.
- **5.4.4** LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.
- **5.4.5** LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.
- **5.4.6** LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
ENLATADAS		
LATAS	ÍNTEGRAS	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y/O ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1,5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES

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

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

GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

- **5.6.8** QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.
- **5.6.9.** LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

- **5.7.1** LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.
- **5.7.2** SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.
- **5.7.3** LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.
- **5.7.4** LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.
- **5.7.5** LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

5.10 CONTROL DE PLAGAS

- **5.10.1** EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- **5.10.2** NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- **5.10.3** SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.
- **5.10.4** DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.
- **5.10.5** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.
- **5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.
- **5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.
- **5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.

- **5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.
- **5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.
- **5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- **5.12.1** DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.
- **5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.
- **5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.
- **5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:
- 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;
- 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;
- ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
- SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.
- **5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.
- **5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- **5.12.7** NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

5.13 TRANSPORTE

- **5.13.1** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN.
- **5.13.2** SE DEBEN PROTEGER LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DE LA CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS DURANTE EL TRANSPORTE.
- **5.13.3** LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN DEBEN TRANSPORTARSE DE TAL FORMA QUE SE

MANTENGAN LAS TEMPERATURAS ESPECÍFICAS O RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR.

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- 5.8.1 LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:
- 5.8.1.1 SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.
- 5.8.1.2 LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.
- 5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.
- 5.8.1.4 LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE - 18°C O INFERIOR.
- 5.8.1.4.1 LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.
- 5.8.1.4.2 SE DEBE LLEVAR REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN.
- 5.8.1.4.3 LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS SE DEBE PLANEAR DE ANTEMANO, INSPECCIONAR Y ALMACENAR O UTILIZAR INMEDIATAMENTE.
- 5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.
- 5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.
- 5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.
- 5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.
- 5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7
- 5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

- 4.1.1 LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.
- 4.1.2 LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.
- LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.
 - 4.1.3 LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

- 4.2.2.1 EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.
- 4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA
 - 4.2.3.1 DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, 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:
 - 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.
 - 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".
 - LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE:
 - LA FECHA MISMA; O
 - UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.
 - TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA, O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA

INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

- **4.2.7.2** AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.
- POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVESE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.
- **4.2.7.3** LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORE EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.
- **4.2.7.4** NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:
 - VINAGRE;
 - SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
 - AZÚCAR SÓLIDO;
 - PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
 - GOMA DE MASCAR.

TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.

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

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

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 MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$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 MÁXIMO DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

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

PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "LAS PARTES" ACUERDAN QUE LAS MISMAS SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE UN DEPÓSITO EN LA 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.

CAUSALES DE RESCISIÓN

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

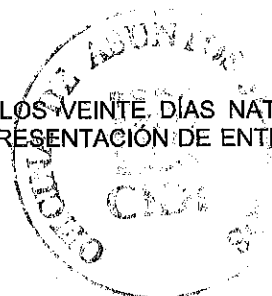
LAS CAUSAS QUE PUEDEN DAR A QUE EL CIDE INICIE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO SON LAS SIGUIENTES:

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

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

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

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



ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUIRENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

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

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

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

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLASTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN).

EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaque limpio e integro	Empaque con rasgaduras
Moluscos	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C Congelados: menos 18°C o menos sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característica, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
Alimentos congelados	Temperatura	Menos de 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

PRODUCTOS SOLICITADOS

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	CABEZAS Y CARCASA DE PESCADO	Kilo	1
2	CAMARÓN 21/25 SIN CABEZA	Kilo	20
3	FILETE DE CURVINA	Kilo	50
4	FILETE DE PANGA 5-7 ONZAS	Kilo	800
5	FILETE DE TILAPIA 5-7 ONZAS	Kilo	50
6	FILETE ESCOLAR	Kilo	10
7	FILETE JUREL	Kilo	20
8	LOMO DE ATÚN SAKU PORCIONADO	Kilo	100
9	LOMO DE SALMON ENTERO SIN ESCAMAS CONGELADO AL ALTO VACIO	Kilo	25
10	MOJARRA ENTERA DESVICERADA SIN ESCAMAS	Kilo	10
11	PULPO SIN CABEZA MEDIANO	Kilo	30
12	SURIMI	Kilo	5

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES \$87,675.58 (OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS 58/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$219,188.96 (DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO PESOS 96/100 M.N.) ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO, UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

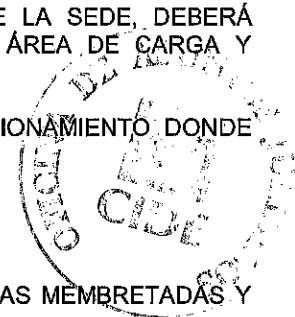
EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

PROCESO DE RECEPCIÓN:

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGUN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.



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

DÍAS Y HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

TIPO DE ADJUDICACIÓN: EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE PESCADOS Y MARISCOS A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

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

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

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

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

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

	BRILLANTES	
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIAICAL
MOLUSCOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIAICAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
CRUSTÁCEOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIAICAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A

		7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
HUEVO FRESCO		
	LIMPIOS Y CON CASCARÓN ENTERO	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE
GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

5.12.1 DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

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

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

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

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: 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 DE LA EMPRESA 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 **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 LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTÍCULO 103 DE SU

REGLAMENTO Y LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL CIDE:

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$298,000.00), EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CON CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. O MEDIANTE UNA PÓLIZA DE FIANZA EMITIDA POR LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y FIANZAS; POR UN MONTO QUE EQUIVALDRÁ AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$298,000.00); EL PROVEEDOR GARANTIZARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO Y PARA RESPONDER EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD, DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.(CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

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

CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

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

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

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

- K) SI EL LICITANTE ADJUDICADO INCURRIERA EN MÁS DE 5 (CINCO) OCASIONES DURANTE UN MES CALENDARIO EN FALTA DE ENTREGA DE PRODUCTO O CUANDO REVASE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO CON DEDUCCIONES.
- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

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

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

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



A handwritten signature consisting of a single, fluid, sweeping stroke.

A handwritten mark that looks like a stylized letter 'D' or the number '7', located at the bottom of the page.

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUIRENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS PERECEDEROS PARA EL COMEDOR INSTITUCIONAL CIDE REGIÓN CENTRO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

LOS PARTICIPANTES SE APEGARÁN 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.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-F-605-NORMEX-2010 ALIMENTOS MANEJO HIGIENICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 3.8 "RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCF/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, 4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1, 4.2.2.2, 4.2.3 Y 4.2.4.

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

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

LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) ÍNTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN).

EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN.

EL PERSONAL DE ENTREGA DEBERÁ DE CONTAR CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD NECESARIO PARA 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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTO	ACEPTE	RECHAZO
PERECEDEROS	SECOS	EMPAQUE EN BUEN ESTADO, LIMPIO E ÍNTEGRO, SIN SEÑALES DE INSECTOS, HUEVECILLOS O MATERIA EXTRAÑA, FECHA DE CADUCIDAD.	EMPAQUE PERFORADO, ROTO O CON PRESENCIA DE MOHO, RESTOS DE INSECTOS O HUEVECILLOS, RANCIDEZ Y DECOLORACIÓN VENCIMIENTO DE FECHA DE CADUCIDAD
	ENLATADOS	LATAS EN BUEN ESTADO, SIN OXIDACIÓN, ABOMBAMIENTO O ABOLLADURAS, PRODUCTO DE MARCA RECONOCIDA FECHAS DE CADUCIDAD	LATAS ABOLLADAS, OXIDADAS O ENMOHECIDAS, CON DERRAMES O ESCURRIMIENTO, ABOMBADAS, PICADAS O GOLPEADAS, CONSERVAS CASERAS, CADUCIDAD VENCIDA
	GRANOS Y HARINAS	EMPAQUE EN BUEN ESTADO, LIMPIO E ÍNTEGRO, SIN SEÑALES DE INSECTOS, HUEVECILLOS O MATERIA EXTRAÑA	PRESENTEN AGUJEROS, ROTO O CON PRESENCIA DE MOHO, RESTOS DE INSECTOS O HUEVECILLOS, RASCADURAS O MORDEDURAS EN LOS ENVASES, QUE EVIDENCIE EL CONTACTO CON INSECTOS O ROEDORES
	PANES, GALLETAS Y TORTILLAS	PAN INDUSTRIALIZADO: EMPAQUE ORIGINAL. PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA: EMPAQUE INDIVIDUAL DE PAPEL GLASSINE EN CAJA DE CARTÓN. PAN BLANCO DE PANADERÍA: A GRANEL EN BOLSAS DE NO MÁS DE 2 KG. GALLETAS: EN EMPAQUE ORIGINAL TORTILLAS DE HARINA: EMPAQUE ORIGINAL.	QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN Y CONSISTENCIA INADECUADA QUE NO SE ENTREGUEN LOS EMPAQUES CON LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

		TORTILLA DE MAÍZ: DEL DÍA, EMPACADA EN PLÁSTICO PARA ALIMENTO EN PAQUETE DE .5 KG.	
HUEVO		LIMPIO, CON CASCARÓN ENTERO, SIN FISURAS, PESO MAYOR DE 50 G. CÁMARA DE AIRE PEQUEÑA, CAJAS SECAS Y LIMPIAS, CADUCIDAD VIGENTE	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXOREMENTO O SANGRE FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA

PRODUCTOS SOLICITADOS

NO.	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO ANUAL APROXIMADO
1	ACEITE DE AJONJOLI	LT	0.1
2	ACEITE DE CACAHUATE	LT	0.3
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN	LT	55
4	ACEITE VEGETAL DE CANOLA	LT	200
5	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	LT	100
6	ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO	KG	0.1
7	ACEITUNAS MANZANILLA ENTERAS SIN HUESO	KG	5
8	ACEITUNAS NEGRAS ENTERAS SIN HUESO	KG	1
9	ACEITUNAS NEGRAS FILETEADAS	KG	5
10	ACITRÓN	KG	0.5

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

11	AJO BLANCO PELADO BOTE DE 1 KG	KG	1
12	AJONJOLI BLANCO	KG	5
13	AJONJOLI NEGRO	KG	5
14	ALBAHACA SECA	KG	0.5
15	ALCAPARRA EN SALMUERA	KG	1
16	ALGA NORI	PZA	1
17	ALGA WAKAME	KG	0.5
18	ALMENDRA EN POLVO	KG	0.5
19	ALMENDRA ENTERA SIN CÁSCARA	KG	15
20	ALMENDRA FILETEADA	KG	5
21	ALUBIAS BLANCAS CHICA	KG	20
22	AMARANTO INFLADO CON MIEL	KG	0.01
23	AMARANTO INFLADO NATURAL	KG	0.01
24	ANCHOAS EN LATA EN AGUILA	KG	0.01
25	ARANDANOS DESHIDRATADOS	KG	10
26	ARROZ ARBORIO	KG	1
27	ARROZ CALROSE	KG	6
28	ARROZ ESTÁNDAR	KG	650
29	ARROZ PRECOCIDO	KG	5
30	ARROZ SALVAJE	KG	1
31	ATE DE GUAYABA EN LATA	KG	0.5
32	ATE DE MEMBRILLO EN LATA	KG	0.5
33	ATUN EN AGUA ENLATADO	KG	25
34	AZFRÁN ESPAÑOL FRASCO CON .002 KG	KG	0.01
35	AZÚCAR BLANCA REFINADA	KG	20
36	AZÚCAR ESTÁNDAR	KG	400
37	AZÚCAR GLASS	KG	15
38	AZUCAR MASCABADO	KG	20
39	BOLILLO DE PANADERÍA	PZA	200
40	CACAHUATE SIN CÁSCARA NATURAL	KG	20
41	CACAO EN POLVO	KG	1

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

42	CEBADA EN POLVO SOLUBLE	KG	5
43	CEBADA PERLA	KG	5
44	CEREZAS MARASCHINO EN CONSERVA SIN HUESO	KG	1
45	CHILE ANCHO	KG	5
46	CHILE CASCABEL	KG	0.5
47	CHILE DE ÁRBOL	KG	5
48	CHILE EN POLVO	KG	1
49	CHILE GUAJILLO	KG	15
50	CHILE MECO	KG	0.5
51	CHILE MORITA	KG	1
52	CHILE MULATO	KG	1
53	CHILE PASILLA	KG	10
54	CHILE PUYA	KG	1
55	CHISPAS DE CHOCOLATE OSCURO	KG	10
56	CHOCOLATE BLANCO EN BARRA SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DEL CACAO	KG	10
57	CHOCOLATE DE MENTATE	KG	2
58	CHOCOLATE OSCURO 60% CACAO SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DEL CACAO	KG	35
59	CHORIZO DE SOYA SIN GRASAS ANIMALES	KG	10
60	CIRUELA PASA SIN HUESO	KG	
61	COCO RALLADO	KG	2
62	COCOA EN POLVO EN BOTE	KG	1
63	CORAZONES DE ALCACHOFA	KG	1
64	COUS COUS MARROQUI	KG	5
65	CREMA DE AVELLANAS CON COCOA TIPO NUTELLA	KG	1
66	CREMA DE CACAHUATE	KG	1
67	CREMA DE COCO CON AZÚCAR	KG	10
68	DÁTIL DESHIDRATADO SIN HUESO EN BOLSA DE 1 KILOGRAMO	KG	1
69	DURAZNOS EN ALMIBAR EN MITADES	KG	2
70	EDAMAME EN VAINA CONGELADO	KG	1

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

5

[Handwritten signature and mark]

71	ELOTE AMARILLO DESGRANADO CONGELADO	KG	10
72	ELOTE AMARILLO ENTERO CONGELADO	KG	10
73	ELOTITOS TIERNOS	KG	1
74	EMPANIZADOR JAPONÉS PANKO	KG	10
75	FIDEO DE ARROZ	KG	6
76	FIDEO DE HUEVO ORIENTAL	KG	6
77	FIDEOS SOBA	KG	2
78	FRIJOL NEGRO PRIMERA CALIDAD	KG	100
79	FRIJOL PERUANO PRIMERA CALIDAD	KG	5
80	FRIJOL PINTO PRIMERA CALIDAD	KG	100
81	GALLETA TIPO SOLETA	KG	10
82	GALLETAS TIPO MARÍA	KG	10
83	GARBANZO EN LATA	KG	10
84	GARBANZO SECO	KG	10
85	GRANO DE ELOTE AMARILLO CONGELADO	KG	40
86	GRANO DE ELOTE AMARILLO EN LATA	KG	40
87	GRENETINA EN POLVO	KG	5
88	HABAS SECAS	KG	20
89	HARINA DE MAÍZ GRANULADA PARA POLENTA	KG	3
90	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	KG	5
91	HARINA DE TRIGO DE ALTA PROTEÍNA	KG	130
92	HARINA DE TRIGO ESTÁNDAR	KG	250
93	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	KG	5
94	HOJA DE ARROZ PARA PREPARAR ROLLOS VIETNAMITA	KG	2
95	HOJA DE MAÍZ TOTOMOXTLE	KG	2
96	HOJUELAS DE AVENA NATURAL	KG	10
97	HONDASHI EN HOJUELA	KG	0.3
98	HUEVO BLANCO DE GALLINA	KG	250
99	JARABE DE AGAVE	LT	1
100	JARABE DE CHOCOLATE	KG	2
101	JARABE DE MAÍZ	LT	1

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

102	JARABE SABOR MAPLE	LT	2
103	LENTEJA VERDE CHICA	KG	60
104	LEVADURA INSTANTÁNEA EMPAQUETADA DE .45 KILOGRAMOS	KG	10
105	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO EN LATA	KG	40
106	MALVAVISCO BLANCO GRANDE	KG	1
107	MALVAVISCO BLANCO MINIATURA	KG	2
108	MANGO CONGELADO	KG	10
109	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE	KG	15
110	MASA DE MAÍZ FRESCA PARA TORTILLA	KG	5
111	MASA DE WONTON CUADRADA	KG	1
112	MASA DE WONTON REDONDA	KG	1
113	MASA HOJALDRE	KG	1
114	MAYONESA	KG	20
115	MEDIA CREMA	KG	20
116	MERMELADA DE FRUTA	KG	3
117	MEZCLA CAMPESINA CONGELADA	KG	10
118	MIEL DE ABEJA	KG	5
119	NUEZ DE CASTILLA NATURAL SIN CÁSCARA	KG	2
120	NUEZ PECANA SIN CÁSCARA	KG	5
121	PAN DE BARRA MULTIGRANO	KG	10
122	PAN MOLIDO	KG	20
123	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTADO	KG	10
124	PASTA DE CODO No. 0	KG	3
125	PASTA DE CODO No. 4	KG	20
126	PASTA DE LETRAS	KG	10
127	PASTA DE MUNICIONES	KG	5
128	PASTA DE TOMATE	KG	10
129	PASTA FETUCCINE	KG	5
130	PASTA FIDEO 0	KG	10
131	PASTA FUSILLI	KG	25

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

011

7

132	PASTA MISO	KG	6
133	PASTA PARA LASAGNA PRECOCIDA	KG	30
134	PASTA PARA PREPARAR ROLLOS PRIMAVERA	KG	3
135	PASTA PELO DE ANGEL	KG	1
136	PASTA PENNE RIGATE	KG	10
137	PASTA PHYLLO	KG	1
138	PASTA SPAGUETTI	KG	40
139	PASTA UDON CONGELADA	KG	2
140	PEPINILLOS REBANADOS ENCURTIDOS	KG	2
141	PEPITA DE CALABAZA NATURAL SIN CASCARA	KG	2
142	PEPITA DE GIRASOL NATURAL SIN CASCARA	KG	4
143	PILONCILLO GRANULADO	KG	10
144	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR EN LATA	KG	10
145	PIÑA REBANADA EN ALMIBAR EN LATA	KG	10
146	PINON BLANCO SIN CASCARA	KG	1
147	PISTACHE NATURAL SIN CASCARA	KG	1
148	POLVO PARA HORNEAR	KG	3
149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR CEREZA	KG	5
150	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRAMBUESA	KG	5
151	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRESA	KG	5
152	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR LIMÓN	KG	5
153	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR MANDARINA	KG	5
154	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR NARANJA	KG	5
155	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR PIÑA	KG	5
156	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR UVA	KG	5
157	POLVO PARA PREPARAR PARA TÉ FRÍO CON SABOR A LIMÓN CON EDULCORANTE	KG	10
158	PULPA DE TAMARINDO NATURAL S/CASCARA	KG	15
159	PURÉ DE TOMATE CONDIMENTADO	KG	50
160	QUESO TIPO PARMESANO EN POLVO	KG	5
161	SAL DE GRANO	KG	4

162	SAL REFINADA	KG	100
163	SALSA BUFFALO PARA ALITAS	KG	4
164	SALSA CATSUP	LT	40
165	SALSA DE OSTIÓN	KG	3
166	SALSA DE PIMIENTOS AÑEJA TIPO TABASCO	LT	1
167	SALSA DE SOYA	LT	20
168	SALSA ESTILO BBQ	KG	10
169	SALSA SRIRACHA	LT	5
170	SALSA TIPO INGLESA	LT	5
171	SEMILLA DE CARDAMOMO	KG	0.1
172	SEMILLA DE CHÍA	KG	0.1
173	SEMILLA DE CILANTRO	KG	0.1
174	SEMILLA DE HINOJO	KG	0.1
175	TAHINI	KG	2
176	TAPIOCA PERLA	KG	5
177	TOFU FIRME	KG	10
178	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE	KG	0.5
179	TORTILLA DE HARINA GRANDE CASERA	KG	10
180	TORTILLA DE MAÍZ AMARILLO	KG	500
181	TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADA	KG	5
182	TRIGO BULGUR	KG	10
183	UVA PASA NEGRA	KG	5
184	UVA PASA RUBIA	KG	5
185	VAINA DE VAINILLA FRESCA NACIONAL	PIEZA	15
186	VINAGRE BALSÁMICO	LT	2
187	VINAGRE BLANCO	LT	5
188	VINAGRE DE ARROZ	LT	3
189	VINAGRE DE JEREZ	LT	2
190	VINAGRE DE MANZANA	LT	8
191	VINAGRE DE VINO BLANCO	LT	5
192	VINAGRE DE VINO TINTO	LT	3

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

cm

9

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$23,145.88 (VEINTITRES MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO PESOS 88/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$57,864.71 (CINCUENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS 71/100 M.N.) ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN I.V.A.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO, UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. HACIENDA NUEVA, 20313, AGUASCALIENTES, AGS.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTRAR A LAS INSTALACIONES POR LA PUERTA DEL ESTACIONAMIENTO DEBERÁ APARCAR SU VEHÍCULO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA DE VIGILANCIA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN PREVIO A 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 ESTÉ LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGÚN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTÉN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y EVITANDO LA ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO. (ESTO SE HARÁ MEDIANTE LA BÁSCULA PROPORCIONADA POR EL CIDE)
- 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 24 HORAS SIGUIENTES 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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
MARTES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
MIÉRCOLES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
JUEVES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
VIERNES	8:00 A. M.	9:00 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 ELECTRÓNICO.
- 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

TIPO DE ADJUDICACIÓN: INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS. EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA CANTIDAD DE PRODUCTOS PERECEDEROS A UN SOLO PROVEEDOR, MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO LAS MEJORES CONDICIONES DEL SERVICIO PARA EL CIDE.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES: 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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

- 5.4.5 LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.
- 5.4.6 LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- 5.5 CONTROL DE OPERACIONES
 - 5.5.1 LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN INSTRUMENTAR UN SISTEMA DE HACCP, EN SU CASO SE PUEDE TOMAR COMO GUÍA EL APÉNDICE A DE LA PRESENTE NORMA. CUANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO QUE SE PROCESA EN EL ESTABLECIMIENTO LO ESTABLEZCA, SU INSTRUMENTACIÓN SERÁ OBLIGATORIA.
 - 5.5.2 LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C.
 - 5.5.3 LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA QUE PERMITA LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO.
 - 5.5.4 SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LA MATERIA PRIMA, PRODUCTO EN ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.
 - 5.5.5 LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS NO PROCESADOS, AUN CUANDO REQUIERAN DE LAS MISMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA O HUMEDAD PARA SU CONSERVACIÓN.
 - 5.5.6 EL ESTABLECIMIENTO PERIÓDICAMENTE DEBE DAR SALIDA A PRODUCTOS Y MATERIALES INÚTILES, OBSOLETOS O FUERA DE ESPECIFICACIONES.
- 5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS
 - 5.6.1 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPAREN O ELABOREN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DEBEN INSPECCIONAR O CLASIFICAR SUS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ANTES DE LA PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.
 - 5.6.2 NO UTILIZAR MATERIAS PRIMAS QUE OSTENTEN FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA.
 - 5.6.3 TENER IDENTIFICADAS SUS MATERIAS PRIMAS, EXCEPTO AQUELLAS CUYA IDENTIFICACIÓN SEA EVIDENTE.
 - 5.6.4 SEPARAR Y ELIMINAR DEL LUGAR LAS MATERIAS PRIMAS QUE EVIDENTEMENTE NO SEAN APTAS, A FIN DE EVITAR MAL USO, CONTAMINACIONES Y ADULTERACIONES.
 - 5.6.5 CUANDO APLIQUE LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN MANTENERSE EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR SU POSIBLE CONTAMINACIÓN.
 - 5.6.6 NO ACEPTAR MATERIA PRIMA CUANDO EL ENVASE NO GARANTICE SU INTEGRIDAD.
 - 5.6.7 NO ACEPTAR LAS MATERIAS PRIMAS ENLISTADAS EN LA TABLA NO 1, CUANDO AL CORROBORAR SUS CARACTERÍSTICAS ALGUNA DE ÉSTAS CORRESPONDA A LA DE RECHAZO.

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO	ROTOS, RASGADO, CON FUGAS O CON EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449)914 12 10

CARNES FRESCAS		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
MOLUSCOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE

VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
CRUSTÁCEOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES-FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO
APARIENCIA	CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
HUEVO FRESCO		

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

- 5.6.8 QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.
- 5.6.9. LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

- 5.7.1 LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.
- 5.7.2 SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.
- 5.7.3 LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.
- 5.7.4 LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.
- 5.7.5 LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

5.10 CONTROL DE PLAGAS

- 5.10.1 EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- 5.10.2 NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- 5.10.3 SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.
- 5.10.4 DEBE EVITARSE QUE EN LOS PATIOS DEL ESTABLECIMIENTO EXISTAN CONDICIONES QUE PUEDAN OCASIONAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, TALES COMO: EQUIPO EN DESUSO, DESPERDICIOS Y CHATARRA, MALEZA O HIERBAS, ENCHARCAMIENTO POR DRENAJE INSUFICIENTE O INADECUADO.
- 5.10.5 LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.

Facebook: EL PATITOFOE

- **5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.
- **5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.
- **5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.
- **5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.
- **5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.
- **5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- **5.12.1** DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.
- **5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.
- **5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.
- **5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:
 - 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;
 - FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODO;
 - ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
 - 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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV.

DPF161024MF6

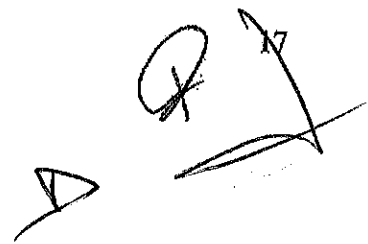
ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

 cm





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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

- 5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.
- 5.8.1.5 LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.
- 5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS. ESTAS DEBEN ESTAR VIGENTES EN SU FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.
- 5.8.1.7 LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.
- 5.8.1.8 LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.8.1.7
- 5.8.1.9 SE RECOMIENDA QUE LOS PROVEEDORES ESTÉN CERTIFICADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

- **4.1.1 LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.**
- **4.1.2 LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBEN PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LA QUE SE DESCRIBA O SE EMPLEEN PALABRAS, ILUSTRACIONES U OTRAS REPRESENTACIONES GRÁFICAS QUE SE REFIERAN AL PRODUCTO.**
- **LAS ETIQUETAS QUE CONTENGAN LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PUEDEN INCORPORAR LA DESCRIPCIÓN GRÁFICA O DESCRIPTIVA DE LA SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN, A CONDICIÓN DE QUE APAREZCA UNA LEYENDA ALUSIVA AL RESPECTO.**
- **4.1.3 LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS NO DEBERÁN DESCRIBIRSE NI PRESENTARSE CON UNA ETIQUETA EN LOS QUE SE UTILICEN PALABRAS, TEXTOS, DIÁLOGOS, ILUSTRACIONES, IMÁGENES, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS DESCRIPCIONES QUE SE REFIERAN O SUGIERAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE A CUALQUIER OTRO PRODUCTO CON EL QUE PUEDA CONFUNDIRSE, O QUE PUEDA INDUCIR AL CONSUMIDOR A SUPONER QUE EL ALIMENTO SE RELACIONA EN FORMA ALGUNA CON AQUEL OTRO PRODUCTO.**
- **4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES**
- **4.2.2.1 EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.**
- **4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA**
- **4.2.3.1 DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).**
- **4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE**

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MP6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITOFOE

- 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:
 - 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.
 - 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."
 - LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE LA FECHA MISMA; O UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.
 - TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN, CUANDO EL CODIFICADO DE LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO CORRESPONDA AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 4.2.7.1 INCISO I), ÉSTE PODRÁ AJUSTARSE A EFECTO DE CUMPLIR CON LA FORMALIDAD ESTABLECIDA; O EN SU CASO, LA ETIQUETA O EL ENVASE DEBE CONTENER LA INTERPRETACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.
- 4.2.7.2 AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE SE DEBE INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHÓLICA PREENVASADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA,
 - POR EJEMPLO, SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN", "CONSERVESE EN CONGELACIÓN", "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR", "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.
- 4.2.7.3 LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORE EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA.
- 4.2.7.4 NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:
 - VINAGRE;
 - SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
 - AZÚCAR SÓLIDO;
 - PRODUCTOS DE CONFITERIA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
 - GOMA DE MASCAR.

TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF141024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AQUASCALES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

- CURRICULUM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PERECEDEROS.

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 EQUIVALDRA AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO.

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$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 MÁXIMO DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCAJENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITO FEO

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

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

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

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

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

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

DEDUCCIONES

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 86, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97. DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

CAUSALES DE RESCISIÓN

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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITO FEO

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 CORRO DERIVADOS DEL CONTRATO O PEDIDO, SIN CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DEL CIDE.
- H) SI EL PROVEEDOR NO DA AL CIDE O A QUIEN ESTE 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.

El Patito FEO
Dulces y Cereales
Enriqueciendo su Vida...
Mayoreo y Menudeo
Email: elpatitofoe@el-patitofoe.com
Tel. (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

ATENTAMENTE

ING. JORGE ANTONIO GONZÁLEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPP161024MP6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

OM

28

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUIRENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR DEL CIDE REGIÓN CENTRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ENTREGA DE PROVISIONES

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

- NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2003 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 HIGIENICO 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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DFF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

cm

1

CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLASTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN). EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO. EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN.

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Carnes sin procesar	Color	Res: rojo brillante	Verdoso o café oscuro, descolorida
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Carnes frescas con olinea fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados: más de 4°C Congelados: a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
Carnes frías	Temperatura	Temperatura Máxima de 4°C	Temperatura Máxima de 4°C
		Fecha de caducidad vigente	Fecha de caducidad vencida
		Etiquetado, marca, gramaje y empaque original	Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada, con restos de vísceras, hiel o plumas.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas, carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C Congelados a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en charola de unicel con papel secante cubierto con película plástica gramaje unitario especificado, en empaques de 5kg	Empaques que no cumplan especificaciones
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas	Congelados

PRODUCTOS SOLICITADOS

Similares y Cercanías

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	ARRACHERA MARINADA	Kilo	30
2	BISTEC DE PIERNA DE PUERCO	Kilo	20
3	BISTEC PULPA BOLA DE RES	Kilo	900
4	BOLA DE RES ENTERA	Kilo	1
5	CAÑA DE FILETE DE RES LIMPIA	Kilo	70
6	CAÑA DE LOMO DE PUERCO LIMPIA	Kilo	100
7	CARNE DE CERDO MOLIDA 90/10	Kilo	6
8	CARNE DE RES MOLIDA 90/10	Kilo	400
9	CHAMBARETE DE TRASERO DE RES PORCIONADO	Kilo	100

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DFF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

10	CHICHARRÓN DE PUERCO CON CARNE	Kilo	20
11	CHICHARRÓN DE PUERCO DE HOJA	Kilo	5
12	CHICHARRÓN DE PUERCO PENSADO	Kilo	5
13	CHISTORRA	Kilo	4
14	CHORIZO DE CERDO	Kilo	60
15	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	Kilo	10
16	CHULETA DE PUERCO NATURAL PORCIONADA 220 GRAMOS POR PIEZA	Kilo	40
17	COLA DE RES PRIMERA CALIDAD	Kilo	1
18	COSTILLA CARGADA DE RES	Kilo	10
19	COSTILLA CARRILLERA DE PUERCO	Kilo	300
20	COSTILLA CARRILLERA DE RES	Kilo	50
21	COSTILLA CORTA DE PUERCO PORCIONADA	Kilo	10
22	CURRO DE PUERCO LIMPIO	Kilo	10
23	ESPINAZO DE CERDO PORCIONADO A 1 HUESO	Kilo	25
24	ESTOMAGO DE RES LIMPIO PARA MENUDO	Kilo	5
25	FALDA DE RES NATURAL ENTERA	Kilo	200
26	JAMÓN DE PUERCO AHUMADO REBANADO	Kilo	1
27	JAMÓN DE PUERCO TIPO YORK REBANADO	Kilo	3
28	LENGUA DE RES	Kilo	10
29	LOMO DE RES SIN HUESO (ROAST BEEF)	Kilo	10
30	NEW YORK STEAK PORCIONADO	Kilo	10
31	PATA DE CERDO LIMPIA	Kilo	5
32	PATA DE RES LIMPIA	Kilo	5
33	PECHO DE RES SIN HUESO	Kilo	1
34	PEPPERONI REBANADO	Kilo	1
35	PESCUEZO DE RES SIN HUESO	Kilo	5
36	PIERNA DE BORREGO CON HUESO	Kilo	10
37	PIERNA DE CERDO SIN HUESO LIMPIA	Kilo	350
38	RECORTE DE TOCINO	Kilo	2

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

001

Q 4

39	RIB EYE STEAK PORCIONADO	Kilo	20
40	SALAMI REBANADO	Kilo	1
41	SALCHICHA DE RES JUMBO DE 123 GRAMOS PIEZA	Kilo	7
42	SALCHICHA DE RES TIPO POLACA	Kilo	2
43	T-BONE PORCIONADO	Kilo	15
44	TOCINO DE CERDO AHUMADO REBANADO	Kilo	50
45	TOP SIRLOIN PORCIONADO	Kilo	10
46	TRIPAS DE RES DE LECHE PRIMERA CALIDAD	Kilo	1
47	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO REBANADO	Kilo	7
48	MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NATURAL	Kilo	160
49	MUSLO DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL	Kilo	10
50	PAVO ENTERO NATURAL SIN CABEZA SIN VISCERAS	Kilo	30
51	PIERNA DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL DE 130 GRAMOS PIEZA	Kilo	20
52	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON HUESO CON PIEL	Kilo	1
53	PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	Kilo	40
54	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilo	5
55	PULPA PECHUGA DE POLLO	Kilo	1200
56	ALA DE POLLO CON HUESO SIN PIEL	Kilo	5
57	HUACAL DE POLLO	Kilo	1
58	SALCHICHA DE PAVO	Kilo	10

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$162,292.94 (CIENTO SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS 94/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$405,732.35 CUATROCIENTOS CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS 35/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DFF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449)914 12 10

www.elpatitofoeo.mx

ventas@elpatitofoeo.mx

Facebook: EL PATITO FEO

CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

PROCESO DE RECEPCIÓN:

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGÚN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO.
- LAS LATAS SE REVISARÁN UNA POR UNA PARA EVITAR LA RECEPCIÓN DE LATAS ABOLLADAS.
- TODO EL PRODUCTO SERÁ SUJETO A REVISIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD.
- TODOS LOS EMPAQUES, PIEZAS Y BULTOS DAÑADOS, ROTOS, ABIERTOS, Y/O VIOLADOS SE REGRESARÁN PARA SU CAMBIO EL CUAL DEBERÁ DE SER DENTRO DE LAS PRÓXIMAS 24 HORAS A PARTIR DE SU DEVOLUCIÓN.
- LOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA SE REVISARÁN POR MEDIO DE TERMÓMETRO, POR EL ENCARGADO DE ADUANA DEL COMEDOR.

HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

OM

Handwritten signature and mark.

Facebook: EL PATITO FEO

MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

TIPO DE ADJUDICACIÓN: EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES: 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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 PPF161024MP6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449)914 12 10

APARIENCIA	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA	CON MATERIA EXTRAÑA O CON FUGAS
	TAPAS ÍNTEGRAS Y SIN CORROSIÓN	OXIDADAS O CON SIGNOS DE VIOLACIÓN
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA

OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONIACAL
MOLUSCOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
CRUSTÁCEOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.

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

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

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

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

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

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

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;

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
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 HIGIENICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "EL PATITO FEO" EN EL INCISO 5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN TODOS SUS SUBINCISOS.

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

5.8.1 LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:
5.8.1.1 SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFIA, CARTÓN CORRUGADO, PERIÓDICO Y MADERA.
5.8.1.2 LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBEN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.
5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLORES, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGÜA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.5.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.5.2 QUESOS MADUROS, 5.8.1.3.5.3 MANTEQUILLA, 5.8.1.3.6 HUEVO FRESCO CON CASCARÓN SIN PASTEURIZAR Y PASTEURIZADO, 5.8.1.3.7 HUEVO PASTEURIZADO ENVASADO.
5.8.1.4 LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBE SER LA SIGUIENTE: ALIMENTOS FRESCOS TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C, CONGELADOS A UNA TEMPERATURA DE -18°C O INFERIOR.
5.8.1.4.1 LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN Y/O RECONGELACIÓN.

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

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

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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: 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.
- 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".
- 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, CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN", U OTRAS ANÁLOGAS.

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.

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

- CURRÍCULM VITAE DE LA EMPRESA CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPP161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

GARANTIA 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 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 VIGENTES (\$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 EQUIVALDRA AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE DENOTE 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 VIGENTES (\$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 MÁXIMO DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERIODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
GUASCAHENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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 LA CAJA DEL CIDE POR "EL PROVEEDOR".

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

DEDUCCIONES

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 86, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 97 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS; EL CIDE APLICARÁ AL PROVEEDOR UNA DEDUCCIÓN 10% (DIEZ POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DFF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

www.elpatitofeo.mx

ventas@elpatitofeo.mx

Facebook: EL PATITOFEO

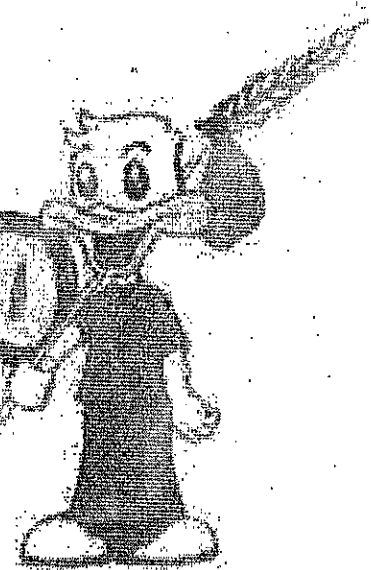
FORMA DE PAGO: NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, PREVIA PRESENTACIÓN DE ENTRADA AL ALMACÉN, ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

ATENTAMENTE

El Patito FEO
ING. JORGE ANTONIO GONZÁLEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
Mayorista y Minorista
Email: elpatitofeo@agm.com
Tel. (449) 914-96-98 Aguascalientes, Ags.

El Patito FEO

Sonajas y Corrales



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPP161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

dm

A large, stylized handwritten signature in black ink, located at the bottom right of the page.

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUIRENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE FRUTAS Y VEGETALES PARA EL COMEDOR INSTITUCIONAL CIDE REGIÓN CENTRO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

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 6 "DISPOSICIONES GENERALES" EN LOS SUBINCISOS 6.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 Y 5.13.
- NORMA MEXICANA NÚMERO NMX-005-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 4.2.4.

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

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE 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).

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

EL TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN.

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ATENDIENTE		ATRIBUTOS		APROBACIÓN		RECHAZO	
Frutas y verduras		Color	Característico	No característico			
		Aspecto	Recebirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año.	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor.			
			Considerando fecha para su consumo, manipularse con cuidado para evitar magullamiento.				

PRODUCTOS SOLICITADOS

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	ACELGAS EN MAZO	kg	10
2	AGUACATE CRIOLLO	kg	20
3	AGUACATE HASS	kg	40
4	AJO BLANCO FRESCO	kg	10
5	ALBAHACA OREJONA FRESCA	kg	10
6	APIO	kg	50
7	ARÚGULA BABY EMPAQUETADA	kg	5
8	BERENJENA	kg	60

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV.
 DPFI61024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

9	BETABEL	kg	70
10	BLUEBERRY	kg	10
11	BROCOLI	kg	465
12	CALABAZA BLANCA	kg	465
13	CAMOTE AMARILLO	kg	85
14	CARAMBOLO	kg	20
15	CEBOLLA AMARILLA	kg	20
16	CEBOLLA BLANCA	kg	400
17	CEBOLLA CAMBRAY	kg	10
18	CEBOLLA MORADA	kg	100
19	CEBOLLIN	kg	5
20	CHABACANO	kg	20
21	CHAMPINÓN BLANCO	kg	200
22	CHAMPINÓN PORTOBELLO	kg	90
23	CHAYOTE	kg	40
24	CHICHARO LIMPIO	kg	25
25	CHILE CALIFORNIA	kg	30
26	CHILE GUERO	kg	30
27	CHILE HABANERO	kg	18
28	CHILE JALAPEÑO	kg	25
29	CHILE MANZANO	kg	3
30	CHILE POBLANO	kg	200
31	CHILE SERRANO	kg	25
32	CILANTRO	kg	18
33	CIRUELA ROJA	kg	195
34	COL BLANCA	kg	50
35	COL DE BRUSELAS	kg	5
36	COL MORADA	kg	60
37	COLIFLOR	kg	200
38	DURAZNO	kg	60

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPFI61024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

38	ECHALOT	kg	3
40	EJOTE	kg	250
41	ELOTE AMARILLO EN MAZORCA FRESCO	kg	35
42	ELOTE BLANCO EN MAZORCA FRESCO	kg	65
43	ENELDO	kg	0.45
44	EPAZOTE	kg	5
45	ESPARRAGO TRIGÜERO	kg	160
46	ESPINACA BABY EMPAQUETADA	kg	20
47	ESPINACA EN MAZO	kg	60
48	ESTRAGON FRESCO	kg	2
49	FLOR DE CALABAZA	kg	25
50	FLOR DE LAVANDA	kg	0.4
51	FRAMBUESA	kg	35
52	FRESA	kg	150
53	GERMEN DE ALFALFA	kg	8
54	GERMEN DE SOYA	kg	65
55	GRANADA	kg	10
56	GUANABANA	kg	30
57	GUAYABA	kg	200
58	HABA VERDE	kg	2
59	HIERBABUENA	kg	6
60	HIGO	kg	10
61	HINOJO	kg	1
62	HOJA DE AGUACATE	kg	0.25
63	HOJA DE PLÁTANO	kg	15
64	HOJA SANTA	kg	3
65	HUITLACOCHÉ FRESCO	kg	5
66	JENGIBRE	kg	3
67	JICAMA	kg	40
68	JITOMATE BOLA	kg	50

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 PPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

69	JITOMATE CHERRY	kg	25
70	JITOMATE SALADET	kg	600
71	KIWI	kg	20
72	LECHUGA OREJONA	kg	240
73	LECHUGA ROMANA	kg	30
74	LECHUGA SANGRIA	kg	80
75	LIMÓN VERDE CON SEMILLA	kg	20
76	LIMÓN AMARILLO	kg	30
77	LIMÓN VERDE SIN SEMILLA	kg	295
78	MAMEY	kg	18
79	MANGO ATAULFO	kg	70
80	MANGO HADEN	kg	100
81	MANZANA GALIA	kg	40
82	MANZANA GIGI DEN	kg	50
83	MANZANA ROJA	kg	175
84	MANZANA GRANNY SMITH	kg	55
85	MARACUYA	kg	25
86	MEJORANA	kg	0.8
87	MELÓN CHINO	kg	55
88	MELÓN VERDE	kg	55
89	MENTA	kg	1
90	NAPA	kg	6
91	NARANJA AGRIA	kg	6
92	NARANJA VALENCIA	kg	190
93	NOPAL	kg	120
94	ORÉGANO	kg	0.8
95	PAPA BLANCA	kg	190
96	PAPA CAMBRAY BLANCA	kg	55
97	PAPA CAMBRAY ROJA	kg	30
98	PAPAYA MARADOL	kg	6

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

99	PEPINO	kg	120
100	PERA ÁNGEL	kg	90
101	PERA MANTEQUILLA	kg	55
102	PERA ROJA	kg	30
103	PEREJIL CHINO	kg	2
104	PEREJIL LISO	kg	10
105	PIMIENTO AMARILLO	kg	70
106	PIMIENTO ROJO	kg	70
107	PIMIENTO VERDE	kg	140
108	PIÑA ESMERALDA	kg	50
109	PIÑA MIEL	kg	95
110	PLATANO MACHO	kg	25
111	PLATANO POR ALMON	kg	50
112	PORO	kg	15
113	RABANO	kg	10
114	ROMERO	kg	8
115	SANDÍA	kg	200
116	SANDÍA SIN SEMILLA	kg	50
117	TAMARINDO	kg	6
118	TOMATE VERDE	kg	150
119	TOMILLO	kg	2
120	TORONJA ROSA	kg	50
121	UVA ROJA SIN SEMILLA	kg	25
122	UVA VERDE SIN SEMILLA	kg	25
123	VERDOLAGA	kg	6
124	ZANAHORIA	kg	250
125	ZARZAMORA	kg	35

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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$87,717.92 (OCHENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DIECISIETE PESOS 92/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$219,294.81 (DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS 81/100 M.N.), ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA DE VIGILANCIA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN PREVIA A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR.

PROCESO DE RECEPCIÓN:

Semillas y Cereales

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGÚN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTÉN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y EVITANDO LA ACUMULACIÓN.
- EL PRODUCTO QUE SEA A GRANEL DEBERÁ DE PESARSE PARA CONFIRMAR LA CANTIDAD CORRECTA DEL MISMO. (ESTO SE HARÁ MEDIANTE LA BÁSCULA PROPORCIONADA POR EL CIDE)
- 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 24 HORAS SIGUIENTES 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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO-FEO SA DE CV
DPP161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.F. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

001

7

DÍAS Y HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
MARTES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
MIÉRCOLES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
JUEVES	8:00 A. M.	9:00 A. M.
VIERNES	8:00 A. M.	9:00 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 ELECTRÓNICO.
- 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 SABADO Y DOMINGO.

VIGENCIA: A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

Semillas y Carótipos

TIPO DE ADJUDICACIÓN: EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LAS PARTIDAS DE FRUTAS Y VEGETALES A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO LAS MEJORES CONDICIONES DEL SERVICIO PARA EL CIDE.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES: 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

8

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPP161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

001

[Handwritten signature]

SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.

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

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

dm

9

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

APARIENCIA	FRESCA	CON MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
CARNES FRESCAS		
COLOR: RES CORDERO CERDO GRASA DE ORIGEN ANIMAL	ROJO BRILLANTE ROJO ROSA PÁLIDO BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA	VERDOSA O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA EN EL TEJIDO ELÁSTICO
TEXTURA	FIRME Y ELÁSTICA	VISCOSA, PEGAJOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO, AGRIO
AVES		
COLOR	CARACTERÍSTICO	VERDOSA, AMORATADA O CON DIFERENTES COLORACIONES
TEXTURA	FIRME	BLANDA Y PEGAJOSA BAJO LAS ALAS O LA PIEL
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O RANCIO
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
COLOR	AGALLAS ROJO BRILLANTE	GRIS O VERDE EN AGALLAS
APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y OPACOS CON BORDES ROJOS
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO	AGRIO, PUTREFACTO O AMONÍACAL
MOLUSCOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	VISCOSA

OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TÁCTO.
CRUSTÁCEOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN ACEPTARSE A 7°C, RANCIO

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

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

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

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

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

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

- 5.10.6** LOS DRENAJES DEBEN TENER CUBIERTA APROPIADA PARA EVITAR LA ENTRADA DE PLAGAS PROVENIENTES DEL ALCANTARILLADO O ÁREAS EXTERNAS.
- 5.10.6** EN LAS ÁREAS DE PROCESO NO DEBE ENCONTRARSE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE PLAGAS O FAUNA NOCIVA.
- 5.10.7** CADA ESTABLECIMIENTO DEBE TENER UN SISTEMA O UN PLAN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ERRADICACIÓN DE FAUNA NOCIVA, INCLUIDOS LOS VEHÍCULOS DE ACARREO Y REPARTO PROPIOS.
- 5.10.8** EN CASO DE QUE ALGUNA PLAGA INVADA EL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS DE CONTROL PARA SU ELIMINACIÓN POR CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS O AUTOAPLICACIÓN, EN AMBOS CASOS SE DEBE CONTAR CON LICENCIA SANITARIA.
- 5.10.9** LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS DEBEN CONTAR CON REGISTRO EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.
- 5.10.10** LOS PLAGUICIDAS DEBEN MANTENERSE EN UN ÁREA, CONTENEDOR O MUEBLE AISLADO Y CON ACCESO RESTRINGIDO, EN RECIPIENTES CLARAMENTE IDENTIFICADOS Y LIBRES DE CUALQUIER FUGA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SE ESTABLECE EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.
- 5.10.11** EN CASO DE CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA, SE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO O CONSTANCIA DEL SERVICIO PROPORCIONADO POR LA MISMA. EN EL CASO DE AUTOAPLICACIÓN, SE DEBE LLEVAR UN REGISTRO. EN AMBOS CASOS DEBE CONSTAR EL NÚMERO DE LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- 5.12.1** DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.
- 5.12.2** EL PERSONAL DEBE PRESENTARSE ASEADO AL ÁREA DE TRABAJO, CON ROPA Y CALZADO LIMPIOS.
- 5.12.3** AL INICIAR LA JORNADA DE TRABAJO, LA ROPA DE TRABAJO DEBE ESTAR LIMPIA E ÍNTEGRA.
- 5.12.4** AL INICIO DE LAS LABORES, AL REGRESAR DE CADA AUSENCIA Y EN CUALQUIER MOMENTO CUANDO LAS MANOS PUEDAN ESTAR SUCIAS O CONTAMINADAS, TODA PERSONA QUE OPERE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN, O QUE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON MATERIAS PRIMAS, ENVASE PRIMARIO, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBE LAVARSE LAS MANOS, DE LA SIGUIENTE MANERA:
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;
FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODO; ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.
- 5.12.5** SI SE EMPLEAN GUANTES, ÉSTOS DEBEN MANTENERSE LIMPIOS E ÍNTEGROS. EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE LAS MANOS ANTES DE SU COLOCACIÓN.
- 5.12.6** LA ROPA Y OBJETOS PERSONALES DEBERÁN GUARDARSE FUERA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLORES, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES, 5.8.1.3.1.1 CARNES FRÍAS, 5.8.1.3.1.2 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, LENGUA, PATA, ETC), 5.8.1.3.2 AVES, 5.8.1.3.2.1 SUBPRODUCTOS (VÍSCERAS, PATAS, ETC), 5.8.1.3.4 PRODUCTOS DE LA PESCA, 5.8.1.3.5 LÁCTEOS, 5.8.1.3.6.1 QUESOS FRESCOS, 5.8.1.3.6.2 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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

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

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

NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-061-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

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

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

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MP6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20136

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITO FEO

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

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

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

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE LA FECHA MISMA; O

UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

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

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

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

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

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

VINAGRE;

- SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;

- AZÚCAR SÓLIDO;

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

- GOMA DE MASCAR.

TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.

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

- CURRÍCULUM VITAE DE LA EMPRESA CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPRUEBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VEGETALES.

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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPFI61024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS,

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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 EMITIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS A FAVOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE), POR UN IMPORTE EQUIVALENTE A UN 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. POR LA VIGENCIA DEL PERÍODO DEL CONTRATO Y HASTA QUE EL CIDE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

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

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 53, 45 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPE161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITOFOE

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".

Sentidas y Corales

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.

CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITOFOEO

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

www.elpatitofeo.mx

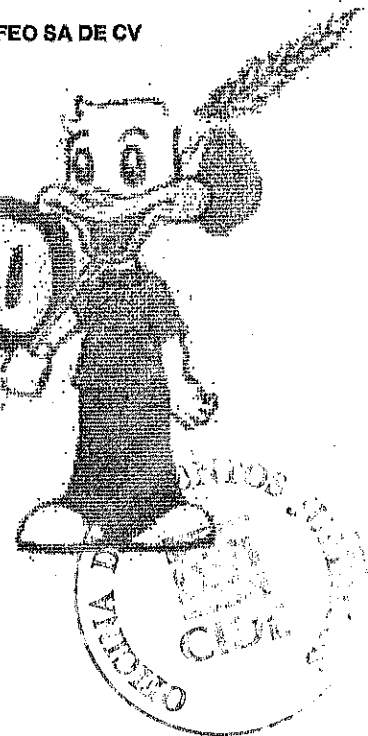
ventas@elpatitofeo.mx

Facebook: EL PATITO FEO

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

ATENTAMENTE
El Patito Feo
Semillas y Cercas
...Sazonando su Vida...
Mayores y Menores Semillas
ING. JORGE ANTONIO GONZALEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
Tel. (449) 914 96 98

El Patito Feo
Semillas y Cercas



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A,
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUIRENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR DEL CIDE REGIÓN CENTRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

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

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

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

EL PRODUCTO QUE LO REQUIERA SE ENTREGARÁ EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADA CON ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FECHA DE EMPAQUE Y FECHA DE CADUCIDAD. EL EMPAQUE NO DEBERÁ DE VENIR PERFORADO, ROTO Y SE 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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

001

1

TRANSPORTE DEBE DE SER COMPLETAMENTE CERRADO, EN CASO DE SER ABIERTO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE CUBIERTO CON UNA LONA, DE LO CONTRARIO SERÁN MERECEDORES DE UNA DEDUCCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Quesos frescos, quesos madurados	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas o mohos
	Temperatura	Máximo 4°C	A más de 4°C
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Leche Fresca	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida
	Entrega	En recipientes o envases limpios, originales en buen estado	Envases o recipientes sucios o en mal estado
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Olor	Característico fresco	Mal olor

PRODUCTOS SOLICITADOS

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	CREMA ÁCIDA	Kg	20
2	CREMA ENTERA	Kg	100
3	CREMA PARA BATIR SIN AZÚCAR	Lt	100
4	HELADO DE VAINILLA	Kg	5
5	JOCOQUE ARABE	Kg	5
6	MANTEQUILLA SIN SAL	Kg	200
7	MARGARINA SIN SAL	Kg	10
8	QUESO AZUL	Kg	0.1
9	QUESO OMMEDAR EN BARRA	Kg	10
10	QUESO CHIHUAHUA EN BARRA	Kg	15
11	QUESO COTIJA	Kg	6
12	QUESO COMMA	Kg	6
13	QUESO CREMA	Kg	70
14	QUESO DE CABRA	Kg	
15	QUESO FETTA	Kg	
16	QUESO FRESCO	Kg	25
17	QUESO MANCHEGO EN BARRA	Kg	10
18	QUESO MASCARPONE	Kg	6
19	QUESO OAXACA	Kg	50
20	QUESO PANELA	Kg	150
21	QUESO PARMESANO EN BARRA	Kg	5
22	QUESO RICCOTTA	Kg	10
23	QUESO TIPO ASADERO EN BARRA	Kg	15
24	QUESO TIPO MOZZARELLA EN BARRA	Kg	80
25	REQUESÓN	Kg	2
26	YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR	Kg	10

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

27	YOGUR NATURAL CON AZÚCAR	Kg	20
28	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	Kg	30

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES DE \$39,326.41 (TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS VEINTISEIS PESOS 41/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES \$98,316.02 (NOVENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS DIECISEIS PESOS 02/100 M.N.) ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNÓPOLO NORTE 117, COL. TECNÓPOLO PICITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

PROCESO DE RECEPCIÓN:

- TODAS LAS ENTREGAS DEBERÁN SOPORTARSE CON REMISIONES EN HOJAS MEMBRETADAS Y TOTALIZADAS.
- EL PRODUCTO DEBERÁ DE TRANSPORTARSE DEL AUTO A LA ADUANA POR MEDIO DE UN DIABLITO.
- SE NOTIFICARÁ A LOS ALMACENISTAS CUANDO EL PRODUCTO ESTE LISTO PARA SER ENTREGADO Y ESPERARÁN LA AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA ADUANA.
- EL PRODUCTO NO DEBERÁ TOCAR EL SUELO EN NINGÚN MOMENTO Y SE COLOCARÁ DONDE EL ALMACENISTA INDIQUE DENTRO DE LA ADUANA.
- LOS ALMACENISTAS INDICARÁN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y NOTIFICARÁN CUANDO ESTEN LISTOS PARA RECIBIR LA SEGUNDA CARGA Y ASÍ EVITAR ACUMULACIÓN.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

001

4

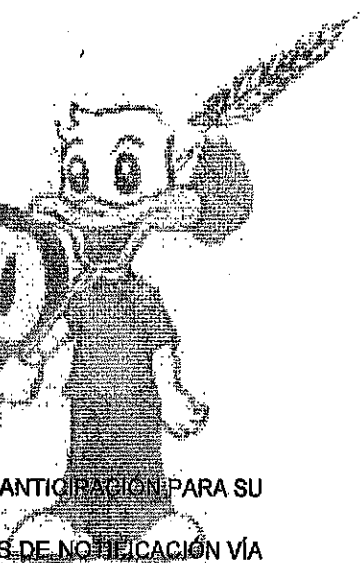
Facebook: EL PATITO FEO

- 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.

HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIERCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.

El Patito FEO
Semillas y Cereales



- 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

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

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

[Handwritten signature]
am

[Handwritten signature]
5

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

5.4 ALMACENAMIENTO

- 5.4.1. LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE MATERIA PRIMA, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE MANEJEN. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- 5.4.2 EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENADO DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES, BOLSAS DE DETERGENTES Y AGENTES DE LIMPIEZA O AGENTES QUÍMICOS Y SUSTANCIAS TÓXICAS, DEBEN ESTAR CERRADOS E IDENTIFICADOS.
- 5.4.3 LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ENTREPAÑOS, ESTRUCTURA O CUALQUIER SUPERFICIE LIMPIA QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN.
- 5.4.4 LA COLOCACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS SE DEBE HACER DE TAL MANERA QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.
- 5.4.5 LA ESTIBA DE PRODUCTOS DEBE REALIZARSE EVITANDO EL ROMPIMIENTO Y EXUDACIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS.
- 5.4.6 LOS IMPLEMENTOS O UTENSILIOS TALES COMO ESCOBAS, TRAPEADORES, RECOGEDORES, FIBRAS Y CUALQUIER OTRO EMPLEADO PARA LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

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

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

GRANOS, HARINAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, TORTILLAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS		
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES

- 5.6.8 QUEDAN EXCLUIDOS DE LA APLICACIÓN DEL NUMERAL 5.6.7 LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LAS CUALES DEBEN CUMPLIR CON EL NUMERAL 6.6.1.
- 5.6.9. LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A SU NATURALEZA E IDENTIFICARSE DE MANERA TAL QUE SE PERMITA APLICAR UN SISTEMA DE PEPS.

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

- 5.7.1 LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LA MATERIA PRIMA, ALIMENTO, BEBIDA O SUPLEMENTO ALIMENTICIO, SE DEBEN ALMACENAR PROTEGIDOS DE POLVO, LLUVIA, FAUNA NOCIVA Y MATERIA EXTRAÑA.
- 5.7.2 SE DEBE ASEGURAR QUE LOS ENVASES SE ENCUENTREN LIMPIOS, EN SU CASO DESINFECTADOS Y EN BUEN ESTADO ANTES DE SU USO.
- 5.7.3 LOS MATERIALES DE ENVASE PRIMARIOS DEBEN SER INOCUOS Y PROTEGER AL PRODUCTO DE CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN O DAÑO EXTERIOR.
- 5.7.4 LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ENVASES DE MATERIAS PRIMAS NO DEBEN UTILIZARSE PARA FINES DIFERENTES A LOS QUE FUERON DESTINADOS ORIGINALMENTE, A MENOS QUE SE ELIMINEN LAS ETIQUETAS, LAS LEYENDAS Y SE HABILITEN PARA EL NUEVO USO EN FORMA CORRECTA.
- 5.7.5 LOS RECIPIENTES O ENVASES VACÍOS QUE CONTUVIERON MEDICAMENTOS, PLAGUICIDAS, AGENTES DE LIMPIEZA, AGENTES DE DESINFECCIÓN O CUALQUIER SUSTANCIA TÓXICA, NO DEBEN SER REUTILIZADOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DEBEN SER DISPUESTOS DE MANERA TAL QUE NO SEAN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN A LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIALES DE EMPAQUE.

5.10 CONTROL DE PLAGAS

- 5.10.1 EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO INCLUYENDO EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- 5.10.2 NO SE DEBE PERMITIR LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS, NI MASCOTAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- 5.10.3 SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LAS PROBABILIDADES DE INFESTACIÓN Y DE ESTA FORMA LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPFI61024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITOFE

- **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.

6.12 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:
- 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;

- FROTARSE VIGOROSAMENTE LA SUPERFICIE DE LAS MANOS Y ENTRE LOS DEDOS. PARA EL LAVADO DE LAS UÑAS SE PUEDE UTILIZAR CEPILLO. CUANDO SE UTILICE UNIFORME CON MANGAS CORTAS, EL LAVADO SERÁ HASTA LA ALTURA DE LOS CODO;
- ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
- 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 HIGIENICO ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" EN EL INCISO 5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS" EN TODOS SUS SUBINCISOS.

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- 5.8.1 LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS SE DEBE LLEVAR A CABO DE ACUERDO A LO SEÑALADO A CONTINUACIÓN:
- 5.8.1.1 SE DEBEN VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, ASÍ COMO, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. IMPEDIR EL ACCESO DE LOS SIGUIENTES MATERIALES: RAFÍA, 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 OLO, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR LOS QUE PRESENTEN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: CUADROS DE REFERENCIA 5.8.1.3.1 CARNES,

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITO FEO

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 OLO.
- 5.8.1.6 LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS O ENVASADAS NO DEBEN PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA EN SU INTERIOR. EN EL CASO DE LAS CORDONOLATAS Y/O TAPAS NO DEBEN 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.

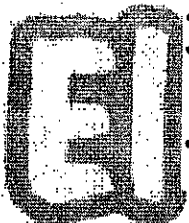
DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITOFOE

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

- **4.2.2.1** EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS CUYA COMERCIALIZACIÓN SE HAGA EN FORMA INDIVIDUAL, DEBE FIGURAR UNA LISTA DE INGREDIENTES, LA CUAL PUEDE EXIMIRSE CUANDO SE TRATE DE PRODUCTOS DE UN SOLO INGREDIENTE.
- **4.2.3** CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA
- **4.2.3.1** DEBE DECLARARSE EL CONTENIDO NETO Y CUANDO APLIQUE, LA MASA DRENADA EN UNIDADES DEL SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-030-SCFI-2006, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).
- **4.2.7** FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE
- **4.2.7.1** SI NO ESTÁ DETERMINADO DE OTRA MANERA EN UNA NORMA OFICIAL MEXICANA LA FECHA DE CADUCIDAD O LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:
 - 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.
 - 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".
 - 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.



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF181024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITO FEO

- POR EJEMPLO; SE PUEDEN INCLUIR LEYENDAS COMO: "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN"; "CONSERVESE EN CONGELACIÓN"; "UNA VEZ DESCONGELADO NO DEBERÁ VOLVERSE A CONGELAR"; "UNA VEZ ABIERTO, CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN"; U OTRAS ANÁLOGAS.
- 4.2.7.3 LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE QUE INCORPORE EL FABRICANTE EN EL PRODUCTO PREENVASADO NO PUEDE SER ALTERADA EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.
- 4.2.7.4 NO SE REQUERIRÁ LA DECLARACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, PARA:
 - VINAGRE;
 - SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA;
 - AZÚCAR SÓLIDO;
 - PRODUCTOS DE CONFITERÍA CONSISTENTES EN AZÚCARES AROMATIZADOS Y/O COLOREADOS;
 - GOMA DE MASCAR.

TIPO DE CONTRATO: ABIERTO POR MONTO.

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

- CURRÍCULUM VITAE CON FECHA VIGENTE
- FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS QUE COMPROBEN MÍNIMO 1 AÑO DE SUMINISTRO DE LÁCTEOS.

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 IVA, CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PRESENTE NUMERAL.

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

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

SI EL MONTO ADJUDICADO, ANTES DE IMPUESTOS, NO REBASA EL MONTO AUTORIZADO PARA PROCEDIMIENTOS DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS VIGENTE (\$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 MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
PPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA 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 LAFESP.

Semillas y Cereales

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

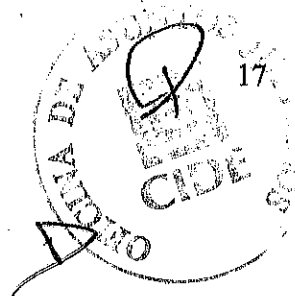
PENAS CONVENCIONALES

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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF16T024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10



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 LA 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 HACIENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO SE PAGARÁN AL PROVEEDOR AQUELLOS SERVICIOS O BIENES PRESTADOS O ENTREGADOS DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE Y 37 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.

CAUSALES DE RESCISIÓN

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.

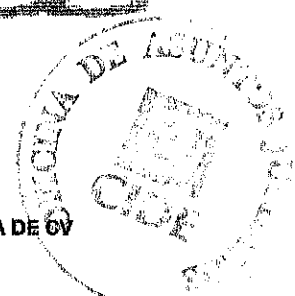
DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
PPF161024MP6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

El Patito FEO **LEGALMENTE**
Semillas y Cereales
Bazonando su Vida
Mayoreo y Menudeo

ING. JORGE ANTONIO GONZÁLEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

19

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

ÁREA REQUIRENTE: DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO.

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR CIDE REGIÓN CENTRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPP161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10





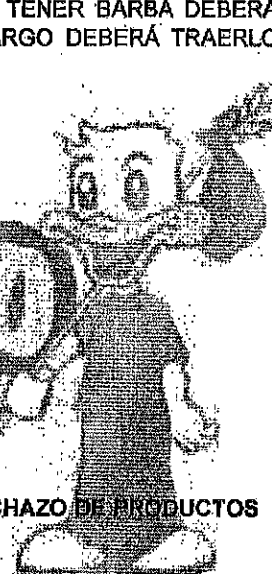
LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE SOLICITA EN CAJAS DE PLÁSTICO (TARAS Y/O JABAS) INTEGRAS (NO DAÑADAS) Y LIMPIAS (SIN TIERRA Y/O RESIDUOS), CON HIELO RASPADO O EN CHIPS Y CUBIERTO EL PRODUCTO CON BOLSAS DE PLASTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO (PARA EL CASO DE PRODUCTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN 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.

El Patito Feo

Semillas y Cereales



CARACTERÍSTICAS POR ATRIBUTO, CONDICIONES DE APROBACIÓN Y RECHAZO DE PRODUCTOS

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHAZO
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITOFEO

		Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaque limpio e Integro	Empaque con rasgaduras
Moluscos	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c Congelados: menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque Integro y limpio	Empaque con rasgaduras.
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco, con manchas oscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazón no seco Carne blanda y densa	Flácida o separación con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C Congelados: menos 18°C o menos sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque Integro y limpio	Empaque con rasgaduras
Alimentos congelados	Apariencia	Característica, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
	Temperatura	Menos de 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de re congelación.	Con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas Integras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

PRODUCTOS SOLICITADOS

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DPF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo anual aproximado
1	CABEZAS Y CARCASA DE PESCADO	Kilo	1
2	CAMARÓN 21/26 SIN CABEZA	Kilo	20
3	FILETE DE CURVINA	Kilo	50
4	FILETE DE PANGA 5-7 ONZAS	Kilo	800
5	FILETE DE TILAPIA 5-7 ONZAS	Kilo	50
6	FILETE ESCOLAR	Kilo	10
7	FILETE JUREL	Kilo	20
8	LOMO DE ATÚN SAKU PORCIONADO	Kilo	100
9	LOMO DE SALMON ENTERO SIN ESCAMAS CONGELADO AL ALTO VACIO	Kilo	25
10	MOJARRA ENTERA DESVICERADA SIN ESCAMAS	Kilo	10
11	PULPO SIN CABEZA MEDIANO	Kilo	30
12	SURIMI	Kilo	5

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.

EL MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR ES \$87,675.58 (OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS 58/100 M.N.) Y EL MONTO MÁXIMO ES DE \$219,188.96 (DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO PESOS 96/100 M.N.) ESTOS PRODUCTOS NO GENERAN IVA.

LUGAR DE ENTREGA: ADUANA DE COMEDOR, UBICADO EN LA PARTE FINAL DEL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE) REGIÓN CENTRO. UBICADO EN CIRCUITO TECNOPOLO NORTE 117, COL. TECNOPOLO POCITOS II, 20313, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.

LOGÍSTICA DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR LA PUERTA AL ESTACIONAMIENTO DE LA SEDE, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE AL FINAL DE DICHO ESTACIONAMIENTO EN EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449)914 12 10

Facebook: EL PATITOFOE

AL ENTRAR DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASETA A LA ENTRADA DEL ESTACIONAMIENTO DONDE ENTREGARÁ UNA IDENTIFICACIÓN, ESTO ANTES DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO.

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

PROCESO DE RECEPCIÓN:

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

DÍAS Y HORARIO DE ENTREGA:

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MARTES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
MIÉRCOLES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
JUEVES	8:00 a. m.	9:00 a. m.
VIERNES	8:00 a. m.	9:00 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.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
GUASCAJENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

- 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 NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020.

TIPO DE ADJUDICACIÓN: EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR EL TOTAL DE LA PARTIDA DE PESCADOS Y MARISCOS A UN SOLO PROVEEDOR MISMO QUE CUMPLIRÁ CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD SOLICITADAS, ASÍ COMO EL PRECIO MÁS BAJO.

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

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

5.4 ALMACENAMIENTO

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

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

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

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

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

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

5.5 CONTROL DE OPERACIONES

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

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

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

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

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

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

TABLA NO 1: CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PREENVASADAS		

7

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

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

OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	BRILLANTE	MATE
VITALIDAD (PRODUCTOS VIVOS)	CONCHAS CERRADAS O QUE SE ABREN Y CIERRAN AL CONTACTO.	CONCHAS ABIERTAS, QUE NO CIERRAN AL TACTO.
CRUSTÁCEOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA
OLOR	CARACTERÍSTICO AL MARISCO	PUTREFACTO O AMONIACAL
APARIENCIA	ARTICULACIONES FIRMES	ARTICULACIONES CON PÉRDIDA DE TENSIÓN Y CONTRACCIÓN, SIN BRILLO, CON MANCHAS OSCURAS ENTRE LAS ARTICULACIONES
CEFALÓPODOS		
COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
TEXTURA	FIRME	FLÁCIDA Y VISCOSA
OLOR	CARACTERÍSTICO	PUTREFACTO
LECHE Y DERIVADOS		
	A BASE DE LECHE PASTEURIZADA	QUE PROCEDA DE LECHE SIN PASTEURIZAR
QUESOS		
OLOR, COLOR Y TEXTURA	CARACTERÍSTICO	CON MANCHAS NO PROPIAS DEL QUESO, O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, O CONTAMINADO CON HONGOS EN PRODUCTOS QUE NO FUERON INOCULADOS.
MANTEQUILLA		
OLOR	CARACTERÍSTICO	EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA VIVOS, QUE PUEDEN

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

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

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

5.7 CONTROL DEL ENVASADO

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

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

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

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

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

5.10 CONTROL DE PLAGAS

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

5.12.1 DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS

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

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

Facebook: EL PATITO FEO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DFF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #24T-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.1.4.4 NO COLOCAR ALIMENTOS O RECIPIENTES DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.

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

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

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

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

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

NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-051-SCFI/SSA1/2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN

COMERCIAL Y SANITARIA" EN EL INCISO 4 "ESPECIFICACIONES" EN LOS SUBINCISOS 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 Y 4.2.7.4. ESPECIFICACIONES

4.1 REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

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

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

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

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

4.2.2 LISTA DE INGREDIENTES

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

4.2.3 CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

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

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

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

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

-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 INTERPRÉTACIÓN DE LA FECHA SEÑALADA. EN NINGUNO DE ESTOS CASOS LOS AJUSTES SERÁN CONSIDERADOS COMO ALTERACIÓN.

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

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

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

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

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

TIPO DE CONTRATO: 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:

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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 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 EQUIVALDRA AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LA QUE SE SEÑALE COMO BENEFICIARIO AL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.; ESTA GARANTÍA SERÁ ENTREGADA AL CIDE DENTRO DE 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 REQUIRENTE, DÉ A LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA (PROVEEDOR) SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A CANCELAR LA PÓLIZA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE.

LA PERSONA LICITANTE ADJUDICADA DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO O EL DÍA HÁBIL ANTERIOR SI EL DÉCIMO DÍA NO LO FUERA. DE

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, EL CIDE PODRÁ DETERMINAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, PARA SU CONSIDERACIÓN Y EFECTOS LEGALES A LOS QUE HAYA LUGAR, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN III DE LA LAASSP.

PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES:

PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

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

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

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

DEDUCCIONES

EL CIDE CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 66, FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA, QUE ESTABLECE QUE NO

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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.

CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

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

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

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

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.F. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

www.elpatitofeo.mx

ventas@elpatitofeo.mx

Facebook: EL PATITO FEO

- L) SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

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

ATENTAMENTE
El Patito Feo
Semillas y Cereales
Sazonando su Vida
Mejores y Manidos - Ser...
ING. JORGE ANTONIO GONZÁLEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
Tel. (449) 914 96 98

El Patito Feo

Semillas y Cereales



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPÉCUARIO C.P. 20135
A GUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

20

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

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

Lugar y fecha de expedición: Aguascalientes, Ags a 18 de marzo del 2020.
Invitación A Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica NO. IA-03890M001-E23-2020

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

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe, C=(A*B)
1	ACEITE DE AJONJOLÍ	LT	0.1	\$ 350.00	\$ 35.00
2	ACEITE DE CACAHUATE	LT	0.3	\$ 185.00	\$ 55.50
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN	LT	55	\$ 250.00	\$ 13,750.00
4	ACEITE VEGETAL DE CANOLA	LT	200	\$ 35.00	\$ 7,000.00
5	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Lt	100	\$ 35.00	\$ 3,500.00
6	ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO	KG	0.1	\$ 70.00	\$ 7.00
7	ACEITUNAS MANZANILLA ENTERAS SIN HUESO	KG	5	\$ 70.00	\$ 350.00
8	ACEITUNAS NEGRAS ENTERAS SIN HUESO	KG	1	\$ 120.00	\$ 120.00
9	ACEITUNAS NEGRAS FILETEADAS	KG	5	\$ 120.00	\$ 600.00
10	ACITRÓN	KG	0.5	\$ 50.00	\$ 25.00
11	AJO BLANCO PELADO BOTE DE 1 KG	KG	1	\$ 110.00	\$ 110.00
12	AJONJOLÍ BLANCO	KG	5	\$ 75.00	\$ 375.00
13	AJONJOLÍ NEGRO	KG	5	\$ 70.00	\$ 350.00
14	ALBAHACA SECA	KG	0.5	\$ 130.00	\$ 65.00
15	ALCAPARRA EN SALMUERA	KG	1	\$ 160.00	\$ 160.00
16	ALGA NORI	PZA	1	\$ 400.00	\$ 400.00
17	ALGA WAKAME	KG	0.5	\$ 800.00	\$ 400.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
PPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

18	ALMENDRA EN POLVO	KG	0.5	\$ 300.00	\$ 150.00
19	ALMENDRA ENTERA SIN CÁSCARA	KG	15	\$ 300.00	\$ 4,500.00
20	ALMENDRA FILETEADA	KG	5	\$ 300.00	\$ 1,500.00
21	ALUBIAS BLANCAS CHICA	KG	20	\$ 40.00	\$ 800.00
22	AMARANTO INFLADO CON MIEL	KG	0.5	\$ 55.00	\$ 27.50
23	AMARANTO INFLADO NATURAL	KG	5	\$ 55.00	\$ 275.00
24	ANCHOAS EN LATA EN ACEITE	KG	0.5	\$ 65.00	\$ 32.50
25	ARÁNDANOS DESHIDRATADOS	KG	10	\$ 160.00	\$ 1,600.00
26	ARROZ ARBORIO	KG	1	\$ 80.00	\$ 80.00
27	ARROZ CALROSE	KG	6	\$ 80.00	\$ 480.00
28	ARROZ ESTÁNDAR	KG	650	\$ 30.00	\$ 19,500.00
29	ARROZ PRECOCIDO	KG	5	\$ 35.00	\$ 175.00
30	ARROZ SALVAJE	KG	1	\$ 280.00	\$ 280.00
31	ATE DE GUAYABA EN LATA	KG	0.5	\$ 38.00	\$ 19.00
32	ATE DE MEMBRILLO EN LATA	KG	0.5	\$ 38.00	\$ 19.00
33	ATUN EN AGUA ENLATADO	KG	25	\$ 170.00	\$ 4,250.00
34	AZFRÁN ESPAÑOL FRASCO CON .002 KG	KG	0.01	\$ 300.00	\$ 3.00
35	AZÚCAR BLANCA REFINADA	KG	20	\$ 20.00	\$ 400.00
36	AZÚCAR ESTÁNDAR	KG	400	\$ 30.00	\$ 12,000.00
37	AZÚCAR GLASS	KG	15	\$ 25.00	\$ 375.00
38	AZUCAR MASCABADO	KG	20	\$ 40.00	\$ 800.00
39	BOLILLO DE PANADERÍA	PZA	200	\$ 7.00	\$ 1,400.00
40	CACAHUATE SIN CÁSCARA NATURAL	KG	20	\$ 85.00	\$ 1,700.00
41	CACAO EN POLVO	KG	1	\$ 250.00	\$ 250.00
42	CEBADA EN POLVO SOLUBLE	KG	5	\$ 100.00	\$ 500.00
43	CEBADA PERLA	KG	5	\$ 40.00	\$ 200.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

44	CEREZAS MARASCHINO EN CONSERVA SIN HUESO	KG	1	\$ 220.00	\$ 220.00
45	CHILE ANCHO	KG	5	\$ 120.00	\$ 600.00
46	CHILE CASCABEL	KG	0.5	\$ 150.00	\$ 75.00
47	CHILE DE ÁRBOL	KG	5	\$ 120.00	\$ 600.00
48	CHILE EN POLVO	KG	1	\$ 50.00	\$ 50.00
49	CHILE GUAJILLO	KG	15	\$ 150.00	\$ 2,250.00
50	CHILE MECO	KG	0.5	\$ 200.00	\$ 100.00
51	CHILE MORITA	KG	1	\$ 120.00	\$ 120.00
52	CHILE MULATO	KG	1	\$ 120.00	\$ 120.00
53	CHILE PASILLA	KG	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
54	CHILE PUYA	KG	1	\$ 120.00	\$ 120.00
55	CHISPAS DE CHOCOLATE OSCURO	KG	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
56	CHOCOLATE BLANCO EN BARRA SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DE CACAO	KG	10	\$ 250.00	\$ 2,500.00
57	CHOCOLATE DE METATE	KG	2	\$ 170.00	\$ 340.00
58	CHOCOLATE OSCURO 60% CACAO SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DEL CACAO	KG	35	\$ 200.00	\$ 7,000.00
59	CHORIZO DE SOYA SIN GRASAS ANIMALES	KG	10	\$ 80.00	\$ 800.00
60	CIRUELA PASA SIN HUESO	KG	1	\$ 100.00	\$ 100.00
61	COCO RALLADO	KG	2	\$ 60.00	\$ 120.00
62	COCOA EN POLVO EN BOTE	KG	1	\$ 260.00	\$ 260.00
63	CORAZONES DE ALCACHOFA	KG	1	\$ 130.00	\$ 130.00
64	COUS COUS MARROQUÍ	KG	5	\$ 200.00	\$ 1,000.00
65	CREMA DE AVELLANAS CON COCOA TIPO NUTELLA	KG	1	\$ 130.00	\$ 130.00
66	CREMA DE CACAHUATE	KG	1	\$ 130.00	\$ 130.00
67	CREMA DE COCO CON AZÚCAR	KG	10	\$ 130.00	\$ 1,300.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

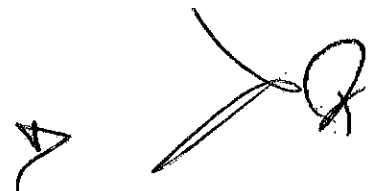
DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

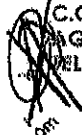
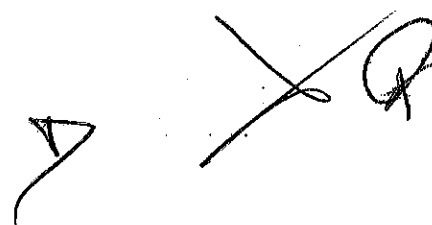
AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

68	DÁTIL DESHIDRATADO SIN HUESO EN BOLSA DE 1 KILOGRAMO	KG	1	\$ 180.00	\$ 180.00
69	DURAZNOS EN ALMIBAR EN MITADES	KG	2	\$ 80.00	\$ 160.00
70	EDAMAME EN VAINA CONGELADO	KG	1	\$ 130.00	\$ 130.00
71	ELOTE AMARILLO DESGRANADO CONGELADO	KG	10	\$ 150.00	\$ 1,500.00
72	ELOTE AMARILLO ENTERO CONGELADO	KG	10	\$ 80.00	\$ 800.00
73	ELOTITOS TIERNOS	KG	1	\$ 150.00	\$ 150.00
74	EMPANIZADOR JAPONÉS PANKO	KG	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
75	FIDEO DE ARROZ	KG	6	\$ 150.00	\$ 900.00
76	FIDEO DE HUEVO ORIENTAL	KG	6	\$ 150.00	\$ 900.00
77	FIDEOS SOBA	KG	2	\$ 150.00	\$ 300.00
78	FRIJOL NEGRO PRIMERA CALIDAD	KG	100	\$ 30.00	\$ 3,000.00
79	FRIJOL PERUANO PRIMERA CALIDAD	KG	5	\$ 45.00	\$ 225.00
80	FRIJOL PINTO PRIMERA CALIDAD	KG	100	\$ 30.00	\$ 3,000.00
81	GALLETA TIPO SOLETA	KG	10	\$ 70.00	\$ 700.00
82	GALLETAS TIPO MARÍA	KG	10	\$ 60.00	\$ 600.00
83	GARBANZO EN LATA	KG	15	\$ 45.00	\$ 675.00
84	GARBANZO SECO	KG	5	\$ 45.00	\$ 225.00
85	GRANO DE ELOTE AMARILLO CONGELADO	KG	40	\$ 120.00	\$ 4,800.00
86	GRANO DE ELOTE AMARILLO EN LATA	KG	40	\$ 120.00	\$ 4,800.00
87	GRENETINA EN POLVO	KG	5	\$ 150.00	\$ 750.00
88	HABAS SECAS	KG	20	\$ 60.00	\$ 1,200.00
89	HARINA DE MAÍZ GRANULADA PARA POLENTA	KG	3	\$ 40.00	\$ 120.00
90	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	KG	5	\$ 45.00	\$ 225.00
91	HARINA DE TRIGO DE ALTA PROTEÍNA	KG	130	\$ 25.00	\$ 3,250.00

92	HARINA DE TRIGO ÉSTNDAR	KG	250	\$ 25.00	\$ 6,250.00
93	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	KG	5	\$ 20.00	\$ 100.00
94	HOJA DE ARROZ PARA PREPARAR ROLLOS VIETNAMITA	KG	2	\$ 200.00	\$ 400.00
95	HOJA DE MAÍZ TOTOMOXTE	KG	2	\$ 100.00	\$ 200.00
96	HOJUELAS DE AVENA NATURAL	KG	10	\$ 30.00	\$ 300.00
97	HONDASHI EN HOJUELA	KG	0.3	\$ 140.00	\$ 42.00
98	HUEVO BLANCO DE GALLINA	KG	250	\$ 40.00	\$ 10,000.00
99	JARABE DE AGAVE	LT	1	\$ 100.00	\$ 100.00
100	JARABE DE CHOCOLATE	KG	2	\$ 100.00	\$ 200.00
101	JARABE DE MAÍZ	LT	1	\$ 70.00	\$ 70.00
102	JARABE SABOR MAPLE	LT	2	\$ 100.00	\$ 200.00
103	LENTEJA VERDE CHICA	KG	60	\$ 30.00	\$ 1,800.00
104	LEVADURA INSTANTÁNEA EMPAQUETADA DE .45 KILOGRAMOS	KG	10	\$ 50.00	\$ 500.00
105	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO EN LATA	KG	40	\$ 60.00	\$ 2,400.00
106	MALVAVISCO BLANCO GRANDE	KG	1	\$ 100.00	\$ 100.00
107	MALVAVISCO BLANCO MINIATURA	KG	2	\$ 100.00	\$ 200.00
108	MANGO CONGELADO	KG	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
109	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE	KG	15	\$ 35.00	\$ 525.00
110	MASA DE MAÍZ FRESCA PARA TORTILLA	KG	5	\$ 20.00	\$ 100.00
111	MASA DE WONTON CUADRADA	KG	1	\$ 150.00	\$ 150.00
112	MASA DE WONTON REDONDA	KG	1	\$ 150.00	\$ 150.00
113	MASA HOJALDRE	KG	1	\$ 150.00	\$ 150.00
114	MAYONESA	KG	20	\$ 70.00	\$ 1,400.00
115	MEDIA CREMA	KG	20	\$ 40.00	\$ 800.00
116	MERMELADA DE FRESA	KG	3	\$ 60.00	\$ 180.00

117	MEZCLA CAMPESINA CONGELADA	KG	10	\$ 70.00	\$ 700.00
118	MIEL DE ABEJA	KG	5	\$ 100.00	\$ 500.00
119	NUEZ DE CASTILLA NATURAL SIN CÁSCARA	KG	2	\$ 200.00	\$ 400.00
120	NUEZ PECANA SIN CASCARA	KG	5	\$ 360.00	\$ 1,800.00
121	PAN DE BARRA MULTIGRANO	KG	10	\$ 38.00	\$ 380.00
122	PAN MOLIDO	KG	20	\$ 60.00	\$ 1,200.00
123	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTADO	KG	10	\$ 75.00	\$ 750.00
124	PASTA DE CODO No 0	KG	3	\$ 40.00	\$ 120.00
125	PASTA DE CODO No. 4	KG	20	\$ 40.00	\$ 800.00
126	PASTA DE LETRAS	KG	10	\$ 40.00	\$ 400.00
127	PASTA DE MUNICIONES	KG	5	\$ 40.00	\$ 200.00
128	PASTA DE TOMATE	KG	10	\$ 50.00	\$ 500.00
129	PASTA FETUCCINE	KG	5	\$ 40.00	\$ 200.00
130	PASTA FIDEO 0	KG	10	\$ 40.00	\$ 400.00
131	PASTA FUSILLI	KG	25	\$ 40.00	\$ 1,000.00
132	PASTA MISO	KG	6	\$ 150.00	\$ 900.00
133	PASTA PARA LASAGNA PRECOCIDA	KG	30	\$ 150.00	\$ 4,500.00
134	PASTA PARA PREPARAR ROLLOS PRIMAVERA	KG	3	\$ 140.00	\$ 420.00
135	PASTA PELO DE ANGEL	KG	1	\$ 150.00	\$ 150.00
136	PASTA PENNE RIGATE	KG	10	\$ 40.00	\$ 400.00
137	PASTA PHYLLO	KG	1	\$ 150.00	\$ 150.00
138	PASTA SPAGUETTI	KG	40	\$ 45.00	\$ 1,800.00
139	PASTA UDON CONGELADA	KG	2	\$ 150.00	\$ 300.00
140	PEPINILLOS REBANADOS ENCURTIDOS	KG	2	\$ 150.00	\$ 300.00
141	PEPITA DE CALABAZA NATURAL SIN CASCARA	KG	2	\$ 150.00	\$ 300.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

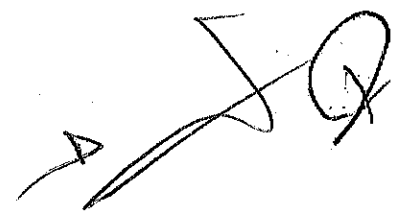
DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

142	PEPITA DE GIRASOL NATURAL SIN CASCARA	KG	4	\$ 150.00	\$ 600.00
143	PILONCILLO GRANULADO	KG	10	\$ 35.00	\$ 350.00
144	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR EN LATA	KG	8	\$ 60.00	\$ 480.00
145	PIÑA REBANADA EN ALMIBAR EN LATA	KG	10	\$ 60.00	\$ 600.00
146	PIÑÓN BLANCO SIN CÁSCARA	KG	1	\$ 800.00	\$ 800.00
147	PISTACHE NATURAL SIN CÁSCARA	KG	1	\$ 400.00	\$ 400.00
148	POLVO PARA HORNEAR	KG	3	\$ 30.00	\$ 90.00
149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR CEREZA	KG	5	\$ 80.00	\$ 400.00
150	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRAMBUESA	KG	5	\$ 80.00	\$ 400.00
151	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRESA	KG	5	\$ 80.00	\$ 400.00
152	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR LIMÓN	KG	5	\$ 80.00	\$ 400.00
153	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR MANDARINA	KG	5	\$ 80.00	\$ 400.00
154	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR NARANJA	KG	5	\$ 80.00	\$ 400.00
155	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR PIÑA	KG	5	\$ 80.00	\$ 400.00
156	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR UVA	KG	5	\$ 80.00	\$ 400.00
157	POLVO PARA PREPARAR PARA TÉ FRÍO CON SABOR A LIMÓN CON EDULCORANTE	KG	10	\$ 250.00	\$ 2,500.00
158	PULPA DE TAMARINDO NATURAL S/CASCARA	KG	15	\$ 50.00	\$ 750.00
159	PURÉ DE TOMATE CONDIMENTADO	KG	50	\$ 35.00	\$ 1,750.00
160	QUESO TIPO PARMESANO EN POLVO	KG	5	\$ 450.00	\$ 2,250.00
161	SAL DE GRANO	KG	4	\$ 10.00	\$ 40.00
162	SAL REFINADA	KG	100	\$ 10.00	\$ 1,000.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20136

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

500

163	SALSA BUFFALO PARA ALITAS	KG	4	\$ 60.00	\$ 240.00
164	SALSA CATSUP	LT	40	\$ 28.00	\$ 1,120.00
165	SALSA DE OSTIÓN	KG	3	\$ 150.00	\$ 450.00
166	SALSA DE PIMIENTOS AÑEJA TIPO TABASCO	LT	1	\$ 550.00	\$ 550.00
167	SALSA DE SOYA	LT	20	\$ 35.00	\$ 700.00
168	SALSA ESTILO BBQ	KG	10	\$ 50.00	\$ 500.00
169	SALSA SRIRACHA	LT	5	\$ 100.00	\$ 500.00
170	SALSA TIPO INGLESA	LT	5	\$ 130.00	\$ 650.00
171	SEMILLA DE CARDAMOMO	KG	0.1	\$ 700.00	\$ 70.00
172	SEMILLA DE CHÍA	KG	0.1	\$ 100.00	\$ 10.00
173	SEMILLA DE CILANTRO	KG	0.1	\$ 80.00	\$ 8.00
174	SEMILLA DE HINOJO	KG	0.1	\$ 100.00	\$ 10.00
175	TAHINI	KG	2	\$ 50.00	\$ 100.00
176	TAPIOCA PERLA	KG	5	\$ 60.00	\$ 300.00
177	TOFU FIRME	KG	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
178	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE	KG	0.5	\$ 100.00	\$ 50.00
179	TORTILLA DE HARINA GRANDE CASERA	KG	10	\$ 35.00	\$ 350.00
180	TORTILLA DE MAÍZ AMARILLO	KG	500	\$ 20.00	\$ 10,000.00
181	TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADA	KG	5	\$ 22.00	\$ 110.00
182	TRIGO BULGUR	KG	10	\$ 170.00	\$ 1,700.00
183	UVA PASA NEGRA	KG	5	\$ 70.00	\$ 350.00
184	UVA PASA RUBIA	KG	5	\$ 150.00	\$ 750.00
185	VAINA DE VAINILLA FRESCA NACIONAL	PIEZA	15	\$ 40.00	\$ 600.00
186	VINAGRE BALSÁMICO	LT	2	\$ 90.00	\$ 180.00
187	VINAGRE BLANCO	LT	5	\$ 20.00	\$ 100.00
188	VINAGRE DE ARROZ	LT	3	\$ 180.00	\$ 540.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

189	VINAGRE DE JEREZ	LT	2	\$ 180.00	\$ 360.00
190	VINAGRE DE MANZANA	LT	8	\$ 25.00	\$ 200.00
191	VINAGRE DE VINO BLANCO	LT	5	\$ 190.00	\$ 950.00
192	VINAGRE DE VINO TINTO	LT	3	\$ 190.00	\$ 570.00
TOTAL					\$ 212,988.50

\$212,988.50

(DOSCIENTOS DOCE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS 50/100 M.N.)

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

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

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

ATENTAMENTE



ING JORGE ANTONIO GONZALEZ ACEVEDO

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

Tel. (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

[Handwritten signature]
CMT

[Handwritten signature]
9

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

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

Lugar y fecha de expedición: Aguascalientes, Ags a 18 de marzo del 2020.
Invitación A Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica NO. IA-03890M001-E23-2020

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

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	ARRACHERA MARINADA	Kilo	30	\$ 230.00	\$ 6,900.00
2	BISTEC DE PIERNA DE PUERCO	Kilo	20	\$ 100.00	\$ 2,000.00
3	BISTEC PULPA BOLA DE RES	Kilo	900	\$ 180.00	\$ 162,000.00
4	BOLA DE RES ENTERA	Kilo	1	\$ 150.00	\$ 150.00
5	CAÑA DE FILET DE RES LIMPIA	Kilo	70	\$ 200.00	\$ 14,000.00
6	CAÑA DE LOMO DE PUERCO LIMPIA	Kilo	100	\$ 200.00	\$ 20,000.00
7	CARNE DE CERDO MOLIDA 90/10	Kilo	5	\$ 100.00	\$ 500.00
8	CARNE DE RES MOLIDA 90/10	Kilo	400	\$ 160.00	\$ 64,000.00
9	CHAMBARETE DE TRASERO DE RES PORCIONADO	Kilo	100	\$ 120.00	\$ 12,000.00
10	CHICHARRÓN DE PUERCO CON CARNE	Kilo	20	\$ 155.00	\$ 3,100.00
11	CHICHARRÓN DE PUERCO DE HOJA	Kilo	5	\$ 155.00	\$ 775.00
12	CHICHARRÓN DE PUERCO PRENSADO	Kilo	5	\$ 155.00	\$ 775.00
13	CHISTORRA	Kilo	4	\$ 150.00	\$ 600.00
14	CHORIZO DE CERDO	Kilo	60	\$ 85.00	\$ 5,100.00
15	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	Kilo	10	\$ 90.00	\$ 900.00
16	CHULETA DE PUERCO NATURAL PORCIONADA 220 GRAMOS POR PIEZA	Kilo	40	\$ 90.00	\$ 3,600.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPÉCUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

17	COLA DE RES PRIMERA CALIDAD	Kilo	1	\$ 50.00	\$ 50.00
18	COSTILLA CARGADA DE RES	Kilo	10	\$ 80.00	\$ 800.00
19	COSTILLA CARRILLERA DE PUERCO	Kilo	300	\$ 90.00	\$ 27,000.00
20	COSTILLA CARRILLERA DE RES	Kilo	50	\$ 95.00	\$ 4,750.00
21	COSTILLA CORTA DE PUERCO PORCIONADA	Kilo	10	\$ 100.00	\$ 1,000.00
22	CUERO DE PUERCO LIMPIO	Kilo	10	\$ 50.00	\$ 500.00
23	ESPINAZO DE CERDO PORCIONADO A 1 HUESO	Kilo	25	\$ 65.00	\$ 1,625.00
24	ESTOMAGO DE RES LIMPIO PARA MENUDO	Kilo	5	\$ 70.00	\$ 350.00
25	FALDA DE RES NATURAL ENTERA	Kilo	200	\$ 170.00	\$ 34,000.00
26	JAMÓN DE PUERCO AHUMADO REBANADO	Kilo	1	\$ 100.00	\$ 100.00
27	JAMÓN DE PUERCO TIPO YORK REBANADO	Kilo	8	\$ 130.00	\$ 390.00
28	LENQUA DE RES	Kilo	10	\$ 290.00	\$ 2,900.00
29	LOMO DE RES SIN HUESO (ROAST BEEF)	Kilo	10	\$ 300.00	\$ 3,000.00
30	NEW YORK STEAK PORCIONADO	Kilo	10	\$ 300.00	\$ 3,000.00
31	PATA DE CERDO LIMPIA	Kilo	5	\$ 50.00	\$ 250.00
32	PATA DE RES LIMPIA	Kilo	5	\$ 65.00	\$ 325.00
33	PECHO DE RES SIN HUESO	Kilo	1	\$ 130.00	\$ 130.00
34	PEPPERONI REBANADO	Kilo	1	\$ 120.00	\$ 120.00
35	PESCUEZO DE RES SIN HUESO	Kilo	5	\$ 120.00	\$ 600.00
36	PIERNA DE BORREGO CON HUESO	Kilo	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
37	PIERNA DE CERDO SIN HUESO LIMPIA	Kilo	350	\$ 130.00	\$ 45,500.00
38	RECORTE DE TOCINO	Kilo	2	\$ 60.00	\$ 120.00
39	RIB EYE STEAK PORCIONADO	Kilo	20	\$ 260.00	\$ 5,200.00
40	SALAMI REBANADO	Kilo	1	\$ 150.00	\$ 150.00
41	SALCHICHA DE RES JUMBO DE 123 GRAMOS PIEZA	Kilo	7	\$ 210.00	\$ 1,470.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

42	SALCHICHA DE RES TIPO POLACA	Kilo	2	\$ 200.00	\$ 400.00
43	T-BONE PORCIONADO	Kilo	15	\$ 300.00	\$ 4,500.00
44	TOCINO DE CERDO AHUMADO REBANADO	Kilo	50	\$ 150.00	\$ 7,500.00
45	TOP SIRLOIN PORCIONADO	Kilo	10	\$ 260.00	\$ 2,600.00
46	TRIPAS DE RES DE LECHE PRIMERA CALIDAD	Kilo	1	\$ 70.00	\$ 70.00
47	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO REBANADO	Kilo	7	\$ 100.00	\$ 700.00
48	MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NATURAL	Kilo	160	\$ 170.00	\$ 27,200.00
49	MUSLO DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL	Kilo	10	\$ 65.00	\$ 650.00
50	PAVO ENTERO NATURAL SIN CABEZA SIN VISCERAS	Kilo	30	\$ 100.00	\$ 3,000.00
51	PIERNA DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL DE 130 GRAMOS PIEZA	Kilo	20	\$ 80.00	\$ 1,600.00
52	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON HUESO CON PIEL	Kilo	1	\$ 85.00	\$ 85.00
53	PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	Kilo	40	\$ 90.00	\$ 3,600.00
54	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilo	5	\$ 50.00	\$ 250.00
55	PULPA PECHUGA DE POLLO	Kilo	1200	\$ 160.00	\$ 192,000.00
56	ALA DE POLLO CON HUESO SIN PIEL	Kilo	5	\$ 70.00	\$ 350.00
57	HUACAL DE POLLO	Kilo	1	\$ 15.00	\$ 15.00
58	SALCHICHA DE PAVO	Kilo	10	\$ 80.00	\$ 800.00
TOTAL					\$676,250.00

\$676,250.00 (SEISCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M.N.)

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

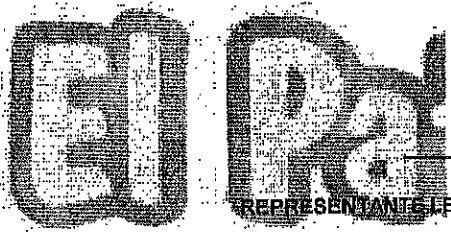
DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

Facebook: EL PATITOFOE

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

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

ATENTAMENTE

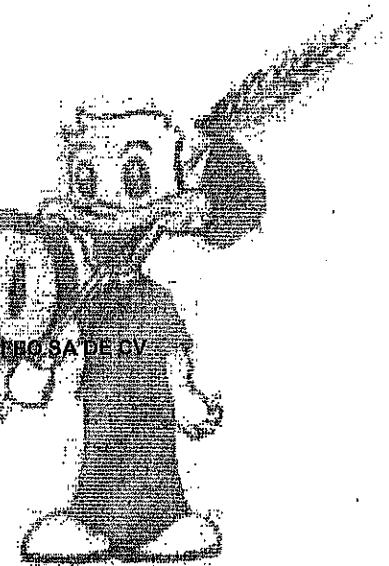


ING JORGE ANTONIO GONZALEZ ACVEDO

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

Tel. (449) 914-96-98 / 914-12-10

SERVICIOS Y COMERCIO



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

om

4

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

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

Lugar y fecha de expedición: Aguascalientes, Ags a 18 de marzo del 2020.
Invitación A Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica NO. IA-03890M001-E23-2020

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

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C= (A*B)
1	ACELGAS EN MAZO	kg	10	\$ 30.00	\$ 300.00
2	AGUACATE CRIOLLO	kg	20	\$ 65.00	\$ 1,300.00
3	AGUACATE HASS	kg	40	\$ 65.00	\$ 2,600.00
4	AJO BLANCO FRESCO	kg	10	\$ 60.00	\$ 600.00
5	ALBAHACA OREJONA FRESCA	kg	10	\$ 40.00	\$ 400.00
6	APIO	kg	50	\$ 35.00	\$ 1,750.00
7	ARUGULA BABY EMPAQUETADA	kg	5	\$ 80.00	\$ 400.00
8	BERENJENA	kg	60	\$ 45.00	\$ 2,700.00
9	BETABEL	kg	70	\$ 40.00	\$ 2,800.00
10	BLUEBERRY	kg	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
11	BROCOLI	kg	465	\$ 20.00	\$ 9,300.00
12	CALABAZA BLANCA	kg	465	\$ 28.00	\$ 13,020.00
13	CAMOTE AMARILLO	kg	85	\$ 12.00	\$ 1,020.00
14	CARAMBOLO	kg	20	\$ 20.00	\$ 400.00
15	CEBOLLA AMARILLA	kg	20	\$ 20.00	\$ 400.00
16	CEBOLLA BLANCA	kg	400	\$ 25.00	\$ 10,000.00
17	CEBOLLA CAMBRAY	kg	10	\$ 20.00	\$ 200.00
18	CEBOLLA MORADA	kg	100	\$ 25.00	\$ 2,500.00
19	CEBOLLÍN	kg	5	\$ 20.00	\$ 100.00
20	CHABACANO	kg	20	\$ 20.00	\$ 400.00
21	CHAMPIÑÓN BLANCO	kg	200	\$ 70.00	\$ 14,000.00
22	CHAMPIÑÓN PORTOBELLO	kg	90	\$ 80.00	\$ 7,200.00
23	CHAYOTE	kg	40	\$ 30.00	\$ 1,200.00
24	CHÍCHARO LIMPIO	kg	25	\$ 40.00	\$ 1,000.00
25	CHILE CALIFORNIA	kg	30	\$ 25.00	\$ 750.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

27	CHILE GÜERO	kg	30	\$ 20.00	\$ 600.00
28	CHILE HABANERO	kg	18	\$ 40.00	\$ 720.00
29	CHILE JALAPEÑO	kg	25	\$ 30.00	\$ 750.00
30	CHILE MANZANO	kg	3	\$ 15.00	\$ 45.00
31	CHILE POBLANO	kg	200	\$ 30.00	\$ 6,000.00
32	CHILE SERRANO	kg	25	\$ 27.00	\$ 675.00
33	CILANTRO	kg	18	\$ 25.00	\$ 450.00
34	CIRUELA ROJA	kg	195	\$ 25.00	\$ 4,875.00
35	COL BLANCA	kg	50	\$ 20.00	\$ 1,000.00
36	COL DE BRUSELAS	kg	5	\$ 18.00	\$ 90.00
37	COL MORADA	kg	60	\$ 26.00	\$ 1,560.00
38	COLIFLOR	kg	200	\$ 30.00	\$ 6,000.00
38	DURAZNO	kg	60	\$ 30.00	\$ 1,800.00
40	ECHALOT	kg	3	\$ 15.00	\$ 45.00
41	ELOTE	kg	250	\$ 26.00	\$ 6,500.00
42	ELOTE AMARILLO EN MAZORCA FRESCO	kg	35	\$ 17.00	\$ 595.00
43	ELOTE BLANCO EN MAZORCA FRESCO	kg	65	\$ 25.00	\$ 1,625.00
44	ENEDDO	kg	0.45	\$ 20.00	\$ 9.00
45	EPAZOTE	kg	5	\$ 20.00	\$ 100.00
46	ESPÁRRAGO TRIGUERO	kg	160	\$ 30.00	\$ 4,800.00
47	ESPINACA BABY EMPAQUETADA	kg	20	\$ 50.00	\$ 1,000.00
48	ESPINACA EN MAZO	kg	60	\$ 35.00	\$ 2,100.00
49	ESTRAGÓN FRESCO	kg	2	\$ 20.00	\$ 40.00
50	FLOR DE CALABAZA	kg	25	\$ 30.00	\$ 750.00
51	FLOR DE LAVANDA	kg	0.4	\$ 15.00	\$ 6.00
52	FRAMBUESA	kg	35	\$ 30.00	\$ 1,050.00
53	FRESA	kg	150	\$ 45.00	\$ 6,750.00
54	GERMEN DE ALFALFA	kg	6	\$ 40.00	\$ 240.00
55	GERMEN DE SOYA	kg	65	\$ 50.00	\$ 3,250.00
56	GRANADA	kg	10	\$ 20.00	\$ 200.00
57	GUANÁBANA	kg	50	\$ 30.00	\$ 1,500.00
58	GUAYABA	kg	200	\$ 35.00	\$ 7,000.00
59	HABA VERDE	kg	2	\$ 20.00	\$ 40.00
60	HIERBABUENA	kg	6	\$ 25.00	\$ 150.00
61	HIGO	kg	10	\$ 30.00	\$ 300.00

62	HINOJO	kg	1	\$ 20.00	\$ 20.00
63	HOJA DE AGUACATE	kg	0.25	\$ 20.00	\$ 5.00
64	HOJA DE PLÁTANO	kg	15	\$ 40.00	\$ 600.00
65	HOJA SANTA	kg	3	\$ 20.00	\$ 60.00
66	HUITLACOCHÉ FRESCO	kg	5	\$ 50.00	\$ 250.00
67	JENGIBRE	kg	3	\$ 40.00	\$ 120.00
68	JICAMA	kg	40	\$ 20.00	\$ 800.00
69	JITOMATE BOLA	kg	50	\$ 20.00	\$ 1,000.00
70	JITOMATE CHERRY	kg	25	\$ 55.00	\$ 1,375.00
71	JITOMATE SALADET	kg	600	\$ 34.00	\$ 20,400.00
72	KIWI	kg	20	\$ 40.00	\$ 800.00
73	LECHUGA OREJONA	kg	240	\$ 28.00	\$ 6,720.00
74	LECHUGA ROMANA	kg	30	\$ 25.00	\$ 750.00
75	LECHUGA SANGRÍA	kg	80	\$ 28.00	\$ 2,240.00
76	LIMÓN VERDE CON SEMILLA	kg	20	\$ 25.00	\$ 500.00
77	LIMÓN AMARILLO	kg	30	\$ 25.00	\$ 750.00
78	LIMÓN VERDE SIN SEMILLA	kg	295	\$ 25.00	\$ 7,375.00
79	MAMEY	kg	18	\$ 20.00	\$ 360.00
80	MANGO ATAÚFO	kg	70	\$ 15.00	\$ 1,050.00
81	MANGO HADEN	kg	100	\$ 30.00	\$ 3,000.00
82	MANZANA GALA	kg	140	\$ 40.00	\$ 5,600.00
83	MANZANA GOLDEN	kg	50	\$ 40.00	\$ 2,000.00
84	MANZANA ROJA	kg	175	\$ 40.00	\$ 7,000.00
85	MANZANA GRANNY SMITH	kg	55	\$ 60.00	\$ 3,300.00
86	MARACUYÁ	kg	25	\$ 40.00	\$ 1,000.00
87	MEJORANA	kg	0.8	\$ 20.00	\$ 16.00
88	MELÓN CHINO	kg	55	\$ 35.00	\$ 1,925.00
89	MELÓN VERDE	kg	55	\$ 35.00	\$ 1,925.00
90	MENTA	kg	1	\$ 20.00	\$ 20.00
91	NAPA	kg	6	\$ 25.00	\$ 150.00
92	NARANJA AGRIA	kg	6	\$ 15.00	\$ 90.00
93	NARANJA VALENCIA	kg	190	\$ 20.00	\$ 3,800.00
94	NOPAL	kg	120	\$ 30.00	\$ 3,600.00
95	ORÉGANO	kg	0.8	\$ 100.00	\$ 80.00
96	PAPA BLANCA	kg	190	\$ 30.00	\$ 5,700.00
97	PAPA CAMBRAY BLANCA	kg	55	\$ 25.00	\$ 1,375.00
98	PAPA CAMBRAY ROJA	kg	30	\$ 30.00	\$ 900.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 DFF161024MF6
 ARNULFO M. VALDEZ #241-A
 C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
 AGUASCALIENTES, AGS.
 TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

99	PAPAYA MARADOL	kg	6	\$ 28.00	\$ 168.00
100	PEPINO	kg	120	\$ 20.00	\$ 2,400.00
101	PERA ÁNGEL	kg	90	\$ 60.00	\$ 5,400.00
102	PERA MANTEQUILLA	kg	55	\$ 60.00	\$ 3,300.00
103	PERA ROJA	kg	30	\$ 40.00	\$ 1,200.00
104	PEREJIL CHINO	kg	2	\$ 25.00	\$ 50.00
105	PEREJIL LISO	kg	10	\$ 25.00	\$ 250.00
106	PIMIENTO AMARILLO	kg	70	\$ 50.00	\$ 3,500.00
107	PIMIENTO ROJO	kg	70	\$ 50.00	\$ 3,500.00
108	PIMIENTO VERDE	kg	140	\$ 50.00	\$ 7,000.00
109	PIÑA ESMERALDA	kg	50	\$ 25.00	\$ 1,250.00
110	PIÑA MIEL	kg	95	\$ 25.00	\$ 2,375.00
111	PLÁTANO MACHO	kg	25	\$ 22.00	\$ 550.00
112	PLÁTANO PORTALIMÓN	kg	50	\$ 22.00	\$ 1,100.00
113	PORO	kg	15	\$ 10.00	\$ 150.00
114	RABANO	kg	10	\$ 10.00	\$ 100.00
115	ROMERO	kg	3	\$ 10.00	\$ 30.00
116	SANDÍA	kg	200	\$ 20.00	\$ 4,000.00
117	SANDÍA SIN SEMILLA	kg	50	\$ 15.00	\$ 750.00
118	TAMARINDO	kg	5	\$ 15.00	\$ 75.00
119	TOMATE VERDE	kg	150	\$ 28.00	\$ 4,200.00
120	TOMILLO	kg	2	\$ 15.00	\$ 30.00
121	TORONJA ROSA	kg	50	\$ 16.00	\$ 800.00
122	UVA ROJA SIN SEMILLA	kg	25	\$ 50.00	\$ 1,250.00
123	UVA VERDE SIN SEMILLA	kg	25	\$ 55.00	\$ 1,375.00
124	VERDOLAGA	kg	6	\$ 15.00	\$ 90.00
125	ZANAHORIA	kg	250	\$ 16.00	\$ 4,000.00
126	ZARZAMORA	kg	35	\$ 40.00	\$ 1,400.00
				TOTAL	\$ 275,104.00

**\$275,104.00 (DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CIENTO CUATRO PESOS
00/100 M.N.)**

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

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

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

ATENTAMENTE



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
PFF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449)914 12 10

dm

5
[Handwritten signature]

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

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

Lugar y fecha de expedición: Aguascalientes, Ags a 18 de marzo del 2020.
Invitación A Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica NO. IA-03890M001-E23-2020

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

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	CREMA ÁCIDA	Kg	20	\$ 65.00	\$ 1,300.00
2	CREMA ENTERA	Kg	100	\$ 70.00	\$ 7,000.00
3	CREMA PARA BATIR SIN AZÚCAR	Lt	100	\$ 85.00	\$ 8,500.00
4	HELADO DE VAINILLA	Kg	5	\$ 30.00	\$ 150.00
5	YOGURQUE ARABE	Kg	5	\$ 30.00	\$ 150.00
6	MANTEQUILLA SIN SAL	Kg	200	\$ 130.00	\$ 26,000.00
7	MARGARINA SIN SAL	Kg	10	\$ 130.00	\$ 1,300.00
8	QUESO AZUL	Kg	0.1	\$ 130.00	\$ 13.00
9	QUESO CHEDDAR EN BARRA	Kg	10	\$ 160.00	\$ 1,600.00
10	QUESO CHIHUAHUA EN BARRA	Kg	15	\$ 140.00	\$ 2,100.00
11	QUESO COTIJA	Kg	5	\$ 120.00	\$ 600.00
12	QUESO COTTAGE	Kg	6	\$ 130.00	\$ 780.00
13	QUESO CREMA	Kg	70	\$ 220.00	\$ 15,400.00
14	QUESO DE CABRA	Kg	2	\$ 140.00	\$ 280.00
15	QUESO FETTA	Kg	3	\$ 140.00	\$ 420.00
16	QUESO FRESCO	Kg	25	\$ 150.00	\$ 3,750.00
17	QUESO MANCHEGO EN BARRA	Kg	10	\$ 180.00	\$ 1,800.00

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPF161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449)914 12 10

OTI

[Handwritten signature]

18	QUESO MASCARPONE	Kg	5	\$ 190.00	\$ 950.00
19	QUESO OAXACA	Kg	50	\$ 130.00	\$ 6,500.00
20	QUESO PANELA	Kg	150	\$ 150.00	\$ 22,500.00
21	QUESO PARMESANO EN BARRA	Kg	5	\$ 140.00	\$ 700.00
22	QUESO RICCOTTA	Kg	10	\$ 140.00	\$ 1,400.00
23	QUESO TIPO ASADERO EN BARRA	Kg	15	\$ 140.00	\$ 2,100.00
24	QUESO TIPO MOZZARELLA EN BARRA	Kg	80	\$ 180.00	\$ 14,400.00
25	REQUESÓN	Kg	2	\$ 60.00	\$ 120.00
26	YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR	Kg	10	\$ 60.00	\$ 600.00
27	YOGUR NATURAL CON AZÚCAR	Kg	20	\$ 60.00	\$ 1,200.00
28	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	Kg	30	\$ 60.00	\$ 1,800.00
TOTAL					\$123,413.00

\$123,413.00

(CIENTO VEINTITRES MIL CUATROCIENTOS TRECE PESOS 00/100 M.N.)

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

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

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

El Patito FEO
Representante

Ing JORGE ANTONIO GONZÁLEZ ACEVEDO
Representante Legal de la Empresa Distribuidora EL PATITO FEO SA DE CV

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

Tel. (449) 914-96-98 / Aguascalientes

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MF6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

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

Lugar y fecha de expedición: **Aguascalientes, Ags a 18 de marzo del 2020.**
Invitación A Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica NO. IA-03890M001-E23-2020

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

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe C= (A * B)
1	CABEZAS Y CARCASA DE PESCADO	Kilo	1	\$ 30.00	\$ 30.00
2	CAMARÓN 21/25 SIN CABEZA	Kilo	20	\$ 200.00	\$ 4,000.00
3	FILETE DE CURVINA	Kilo	50	\$ 110.00	\$ 5,500.00
4	FILETE DE PANGA 5-7 ONZAS	Kilo	800	\$ 200.00	\$ 160,000.00
5	FILETE DE TILAPIA 5-7 ONZAS	Kilo	50	\$ 200.00	\$ 10,000.00
6	FILETE ESCOLAR	Kilo	10	\$ 110.00	\$ 1,100.00
7	FILETE JUREL	Kilo	20	\$ 120.00	\$ 2,400.00
8	LOMO DE ATÚN SAKU PORCIONADO	Kilo	100	\$ 220.00	\$ 22,000.00
9	LOMO DE SALMON ENTERO SIN ESCAMAS CONGELADO AL ALTO VACIO	Kilo	25	\$ 200.00	\$ 5,000.00
10	MOJARRA ENTERA DESVICERADA SIN ESCAMAS	Kilo	10	\$ 70.00	\$ 700.00
11	PULPO SIN CABEZA MEDIANO	Kilo	30	\$ 180.00	\$ 5,400.00
12	SURIMI	Kilo	5	\$ 100.00	\$ 500.00
TOTAL					\$ 216,830.00

\$216,630.00

(DOSCIENTOS DIECISÉIS MIL SEISCIENTOS TREINTA PESOS 00/100 M.N.)

LOS CONSUMOS APROXIMADOS ANUALES PRESENTADOS, SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, POR LO CUAL LAS CANTIDADES DE CADA PRODUCTO PODRÁN VARIAR.

EL LICITANTE DEBERÁ OFERTAR EL 100% DE LOS CONCEPTOS Y CANTIDADES QUE INTEGRAN LA PARTIDA.

DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV

DPF161024MP6

ARNULFO M. VALDEZ #241-A

C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135

AGUASCALIENTES, AGS.

TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

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

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

El Patito Feo
Semillas y Cereales
Sazonando su Vida
Mayoreo y Menudeo Benito Juárez, Chihuahua
AGENTAMIENTO
Jorge Antonio Gonzalez Acevedo
Email: agente@elpatitofoeo.mx
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV



DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
DPP161024MF6
ARNULFO M. VALDEZ #241-A
C.C. AGROPECUARIO C.P. 20135
AGUASCALIENTES, AGS.
TEL: (449) 914 96 98 / (449) 914 12 10

dm

DE ASUNTOS
CIDE
2