

CARÁTULA DE ESPECIFICACIONES



Área	Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
Documento(s):	DRMSG/SRM/C-001/2024, DRMSG/SRM/C-002/2024, DRMSG/SRM/C-003/2024, DRMSG/SRM/C-004/2024, DRMSG/SRM/C-005/2024, DRMSG/SRM/C-006/2024, DRMSG/SRM/C-007/2024, DRMSG/SRM/C-008/2024, DRMSG/SRM/C-009/2024, DRMSG/SRM/C-010/2024, DRMSG/SRM/C-011/2024, DRMSG/SRM/C-012/2024, DRMSG/SRM/C-013/2024, DRMSG/SRM/C-014/2024, DRMSG/SRM/C-015/2024, DRMSG/SRM/C-016/2024, DRMSG/SRM/C-017/2024, DRMSG/SRM/C-018/2024, DRMSG/SRM/C-019/2024, DRMSG/SRM/C-020/2024, DRMSG/SRM/C-021/2024, DRMSG/SRM/C-022/2024, DRMSG/SRM/C-023/2024 y DRMSG/SRM/C-024/2024. Formalizados y comprendidos en el Primer Trimestre del 2024.
Clasificación:	Confidencial
Parte(s) o sección(es) que se suprimen	RFC y Números de Serie de Personas Físicas que firman el contrato, Cuenta CLABE Bancaria, Banco, Nombre y Firma diferentes al Representante Legal que firma el contrato, Domicilio, Telefono y Curp de personas físicas.
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:	 <hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/> Lic. Pedro Galindo López Director 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:	38a. Sesión Extraordinaria del Comité de Transparencia 2024.



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

Contrato: 2023-A-I-NAC-A-A-38-90M-00053199
Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

CONTRATO ABIERTO CON NÚMERO DE CONTROL INTERNO DRMSG/SRM/C-009/2024 PARA EL SUMINISTRO DE INSUMOS (FRUTAS Y VERDURAS, LACTEOS, PRODUCTO PERECEDERO, PESCADOS Y MARISCOS) AVES, CARNES Y EMBUTIDOS Y ABARROTES PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. SEDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C, REPRESENTADA POR EL C. JOSE ANTONIO ROMERO TELLAECHÉ, EN SU CARÁCTER DE TITULAR DE UNIDAD, EN ADELANTE "EL CIDE" Y, POR LA OTRA, DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV, EN LO SUCESIVO "EL PROVEEDOR" REPRESENTADA POR EL C. JORGE ANTONIO GONZÁLEZ ACEVEDO, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

1. "EL CIDE" declara que:

- 1.1 "EL CIDE" es una entidad asimilada a una empresa de participación estatal mayoritaria de conformidad con lo previsto en el artículo 46 último párrafo de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y por ella está contemplada de esta manera en la Relación de entidades paraestatales de la Administración Pública Federal; asimismo es un Centro Público de Investigación de conformidad con la Ley de Ciencia y Tecnología; así como una Asociación Civil constituida conforme a las leyes mexicanas, de conformidad a lo dispuesto en el testimonio de la escritura pública número 42,956, de fecha 25 de noviembre de 1974, protocolizada ante la fe del Notario Público número 6 del entonces Distrito Federal, actualmente Ciudad de México, Lic. Fausto Rico Álvarez, , 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.
- 1.2 Conforme a lo dispuesto por instrumento notarial con número 88,339, de fecha 10 de febrero de 2022, protocolizado ante el notario público 181, en Ciudad de México, Lic. Miguel Soberón Mainero, el C. José Antonio Romero Tellaeché, en su cargo de Titular de Unidad, con R.F.C. [REDACTED], es un servidor público adscrito a la misma que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.
- 1.3 De conformidad con nombramiento jurídico DG/21/00021 de fecha 16 de febrero de 2021, suscribe el presente instrumento al C. Juan Carlos Espinosa García, en su carácter de Director Administrativo de la Sede Región Centro, con R.F.C. [REDACTED] facultado para administrar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a "EL PROVEEDOR" para los efectos del presente contrato.
- 1.4 De conformidad con nombramiento DG/23/00108 de fecha 19 de abril de 2023, suscribe el presente instrumento el C. Pedro Galindo López, en su cargo de Director de Recursos Materiales y Servicios Generales, con R.F.C. [REDACTED] facultado para coordinar los procedimientos relativos a las Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, así como de Obras Públicas y Servicios relacionados con las mismas que requieran las áreas administrativas y académicas del Centro.

- 1.5 La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de Invitación a cuando menos tres personas y medio electrónico de carácter nacional, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículo 41 fracción IX de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, "LAASSP", y los relativos de su Reglamento.
 - 1.6 "EL CIDE" cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante oficios números: DRF/651/2023, DRF/652/2023, DRF/653/2023 con folios de autorización: DRF/651/2023, DRF/652/2023, DRF/653/2023 de fechas 17 de noviembre de 2023, emitidos por la Dirección de Recursos Financieros.
 - 1.7 Para efectos fiscales las Autoridades Hacendarias le han asignado el Registro Federal de Contribuyentes N° CID74112584A.
 - 1.8 Tiene establecido su domicilio en la Carretera México-Toluca número 3655, Colonia Lomas de Santa Fe, Alcaldía Álvaro Obregón, Código Postal 01210, en la Ciudad de México, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.
- 2 "EL PROVEEDOR" declara que:
- 2.1 Es una persona Moral legalmente constituida mediante Instrumento Notarial número 27,787 de fecha 24 de octubre de 2016, protocolizada ante el Lic. Ricardo González Mendoza, Notario Público número 34 en la Ciudad de Aguascalientes, Capital del Estado, denominada DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV
 - 2.2 El C. Jorge Antonio González Acevedo, en su carácter de representante legal, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita con instrumento notarial número 27,787 de fecha 24 de octubre del 2016, pasado ante la fe de el Lic. Ricardo González Mendoza, Notario Público número 34 en la Ciudad de Aguascalientes, Capital del Estado, instrumento que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.
 - 2.3 Bajo protesta de decir verdad, está al corriente en los pagos de sus obligaciones fiscales, en específico las previstas en el artículo 32-D del Código Fiscal Federal vigente, así como de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) y el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS); lo que acredita con las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y en materia de Seguridad Social en sentido positivo, emitidas por el SAT e IMSS, respectivamente, así como con la Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, sin adeudo, emitida por el INFONAVIT, las cuales se encuentran vigentes y obran en el expediente respectivo.
 - 2.4 Reúne las condiciones Técnicas, Jurídicas y Económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.
 - 2.5 Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes DPF161024MF6
 - 2.6 Señala como su domicilio para todos los efectos legales el ubicado en Calle Arnulfo M. Valdez 241 A, Colonia Centro Comercial Agropecuario Aguascalientes, Aguascalientes C.P. 20135.



3. De "LAS PARTES":

3.1 Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes con las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a "EL CIDE" el SUMINISTRO DE INSUMOS (FRUTAS Y VERDURAS, LACTEOS, PRODUCTO PERECEDERO, PESCADOS Y MARISCOS) AVES, CARNES Y EMBUTIDOS Y ABARROTOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. SEDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES (tres partidas) en los términos y condiciones establecidos en este contrato y su anexo que forma parte integrante del mismo.

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

"EL CIDE" pagará a "EL PROVEEDOR" por el Suministro de los bienes conforme a lo siguiente:

PARTIDA 1: "SUMINISTRO DE INSUMOS (FRUTAS Y VERDURAS, LÁCTEOS, PRODUCTO PERECEDERO, PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. SEDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES" objeto del presente contrato, un monto mínimo con impuestos por **\$315,012.00** (Trescientos quince mil doce pesos 00/100 M.N) y un monto máximo con impuestos por **\$787,530.00** (Setecientos ochenta y siete mil quinientos treinta pesos 00/100 M.N).

Los montos señalados, serán ejercidos conforme a los precios unitarios ofertados por el licitante adjudicado, mismos que permanecerán fijos, durante la vigencia del contrato, para la partida 1, conforme a lo siguiente:

SUBPARTIDA 1 (FRUTAS Y VERDURAS)			
No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Precio unitario
1	ACELGAS EN MAZO	kg	\$45.00
2	AGUACATE CRIOLLO	kg	\$60.00
3	AGUACATE HASS	kg	\$80.00
4	AJO BLANCO FRESCO	kg	\$95.00
5	ALBAHACA OREJONA FRESCA	kg	\$60.00
6	APIO	kg	\$55.00
7	ARÚGULA BABY EMPAQUETADA	kg	\$80.00
8	BERENJENA	kg	\$70.00
9	BETABEL	kg	\$70.00
10	BLUEBERRY	kg	\$200.00
11	BROCOLI	kg	\$35.00
12	CALABAZA BLANCA	kg	\$45.00
13	CAMOTE AMARILLO	kg	\$70.00
14	CARAMBOLO	kg	\$25.00
15	CEBOLLA AMARILLA	kg	\$30.00
16	CEBOLLA BLANCA	kg	\$35.00
17	CEBOLLA CAMBRAY	kg	\$32.00
18	CEBOLLA MORADA	kg	\$38.00
19	CEBOLLÍN	kg	\$20.00



CIDE

Contrato: 2023-A-I-NAC-A-A-38-90M-00053199
Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

20	CHABACANO	kg	\$25.00
21	CHAMPIÑÓN BLANCO	kg	\$105.00
22	CHAYOTE	kg	\$40.00
23	CHÍCHARO LIMPIO	kg	\$105.00
24	CHILE CALIFORNIA	kg	\$30.00
25	CHILE GÜERO	kg	\$65.00
26	CHILE HABANERO	kg	\$150.00
27	CHILE JALAPEÑO	kg	\$45.00
28	CHILE MANZANO	kg	\$20.00
29	CHILE POBLANO	kg	\$65.00
30	CHILE SERRANO	kg	\$42.00
31	CILANTRO	kg	\$40.00
32	CIRUELA ROJA	kg	\$150.00
33	COL BLANCA	kg	\$30.00
34	COL DE BRUSELAS	kg	\$25.00
35	COL MORADA	kg	\$36.00
36	COLIFLOR	kg	\$42.00
37	DURAZNO	kg	\$90.00
38	ECHALOT	kg	\$22.00
39	EJOTE	kg	\$45.00
40	ELOTE AMARILLO EN MAZORCA FRESCO	kg	\$36.00
41	ELOTE BLANCO EN MAZORCA FRESCO	kg	\$34.00
42	ENELDO	kg	\$30.00
43	EPAZOTE	kg	\$35.00
44	ESPÁRRAGO TRIGUERO	kg	\$180.00
45	ESPINACA BABY EMPAQUETADA	kg	\$80.00
46	ESPINACA EN MAZO	kg	\$45.00
47	ESTRAGÓN FRESCO	kg	\$30.00
48	FLOR DE CALABAZA	kg	\$80.00
49	FLOR DE LAVANDA	kg	\$80.00
50	FRAMBUESA	kg	\$125.00
51	FRESA	kg	\$80.00
52	GERMEN DE ALFALFA	kg	\$100.00
53	GERMEN DE SOYA	kg	\$100.00
54	GRANADA	kg	\$30.00
55	GUANÁBANA	kg	\$45.00
56	GUAYABA	kg	\$50.00
57	HABA VERDE	kg	\$35.00
58	HIERBABUENA	kg	\$45.00
59	HIGO	kg	\$42.00
60	HINOJO	kg	\$30.00
61	HOJA DE AGUACATE	kg	\$28.00
62	HOJA DE PLÁTANO	kg	\$55.00
63	HOJA SANTA	kg	\$25.00
64	HONGO PORTOBELLO	kg	\$100.00
65	HUITLACOICHE FRESCO	kg	\$60.00
66	JENGIBRE	kg	\$60.00
67	JICAMA	kg	\$25.00



CIDE

Contrato: 2023-A-I-NAC-A-A-38-90M-00053199
Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

68	JITOMATE BOLA	kg	\$33.00
69	JITOMATE CHERRY	kg	\$85.00
70	JITOMATE SALADET	kg	\$48.00
71	KIWI	kg	\$66.00
72	LECHUGA OREJONA	kg	\$35.00
73	LECHUGA ROMANA	kg	\$32.00
74	LECHUGA SANGRÍA	kg	\$38.00
75	LIMÓN AMARILLO	kg	\$35.00
76	LIMÓN VERDE CON SEMILLA	kg	\$40.00
77	LIMÓN VERDE SIN SEMILLA	kg	\$42.00
78	MAMEY	kg	\$28.00
79	MANGO ATAULFO	kg	\$35.00
80	MANGO HADEN	kg	\$42.00
81	MANZANA GALA	kg	\$55.00
82	MANZANA GOLDEN	kg	\$63.00
83	MANZANA GRANNY SMITH	kg	\$110.00
84	MANZANA ROJA	kg	\$68.00
85	MARACUYÁ	kg	\$56.00
86	MEJORANA	kg	\$250.00
87	MELÓN CHINO	kg	\$37.00
88	MELÓN VERDE	kg	\$42.00
89	MENTA	kg	\$200.00
90	NAPA	kg	\$20.00
91	NARANJA AGRIA	kg	\$30.00
92	NARANJA VALENCIA	kg	\$30.00
93	NOPAL	kg	\$32.00
94	ORÉGANO FRESCO	kg	\$100.00
95	PAPA BLANCA	kg	\$38.00
96	PAPA CAMBRAY BLANCA	kg	\$32.00
97	PAPA CAMBRAY ROJA	kg	\$32.00
98	PAPAYA MARADOL	kg	\$52.00
99	PEPINO	kg	\$36.00
100	PERA ÁNGEL	kg	\$90.00
101	PERA MANTEQUILLA	kg	\$90.00
102	PERA ROJA	kg	\$90.00
103	PEREJIL CHINO	kg	\$36.00
104	PEREJIL LISO	kg	\$36.00
105	PIMIENTO AMARILLO	kg	\$70.00
106	PIMIENTO ROJO	kg	\$70.00
107	PIMIENTO VERDE	kg	\$70.00
108	PIÑA ESMERALDA	kg	\$38.00
109	PIÑA MIEL	kg	\$38.00
110	PLÁTANO MACHO	kg	\$27.00
111	PLÁTANO PORTALIMÓN	kg	\$27.00
112	PORO	kg	\$20.00
113	RABANO	kg	\$20.00
114	ROMERO	kg	\$180.00
115	SANDÍA	kg	\$26.00



116	SANDÍA SIN SEMILLA	kg	\$32.00
117	TAMARINDO	kg	\$42.00
118	TOMATE VERDE	kg	\$33.00
119	TOMILLO	kg	\$200.00
120	TORONJA ROSA	kg	\$26.00
121	UVA ROJA SIN SEMILLA	kg	\$95.00
122	UVA VERDE SIN SEMILLA	kg	\$120.00
123	VERDOLAGA	kg	\$30.00
124	ZANAHORIA	kg	\$28.00
125	ZARZAMORA	kg	\$105.00

SUBPARTIDA 2 (LÁCTEOS)

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Precio unitario
1	CREMA ÁCIDA	Kg	\$75.00
2	CREMA ENTERA	Kg	\$120.00
3	CREMA PARA BATIR SIN AZÚCAR	Lt	\$140.00
4	HELADO DE VAINILLA	Kg	\$65.00
5	JOCOQUE ARABE	Kg	\$45.00
6	MANTEQUILLA SIN SAL	Kg	\$190.00
7	MARGARINA SIN SAL	Kg	\$180.00
8	QUESO AZUL	Kg	\$200.00
9	QUESO CHEDDAR EN BARRA	Kg	\$230.00
10	QUESO CHIHUAHUA EN BARRA	Kg	\$205.00
11	QUESO COTIJA	Kg	\$165.00
12	QUESO COTTAGE	Kg	\$210.00
13	QUESO CREMA	Kg	\$220.00
14	QUESO DE CABRA	Kg	\$205.00
15	QUESO FETTA	Kg	\$180.00
16	QUESO FRESCO	Kg	\$223.00
17	QUESO MANCHEGO EN BARRA	Kg	\$270.00
18	QUESO MASCARPONE	Kg	\$220.00
19	QUESO OAXACA	Kg	\$190.00
20	QUESO PANELA	Kg	\$180.00
21	QUESO PARMESANO EN BARRA	Kg	\$245.00
22	QUESO RICCOTTA	Kg	\$190.00
23	QUESO TIPO ASADERO EN BARRA	Kg	\$230.00
24	QUESO TIPO MOZZARELLA EN BARRA	Kg	\$260.00
25	REQUESÓN	Kg	\$90.00
26	YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR	Kg	\$115.00
27	YOGUR NATURAL CON AZÚCAR	Kg	\$90.00
28	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	Kg	\$105.00

SUBPARTIDA 3 (PRODUCTO PERECEDERO)

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Precio unitario
1	ACEITE DE AJONJOLÍ PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	\$320.00
2	ACEITE DE CACAHUATE PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	\$280.00
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	\$290.00



4	ACEITE VEGETAL DE CANOLA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	\$85.00
5	ACEITE VEGETAL PARA FREIR PRESENTACIÓN 5 LITRO	Lt	\$420.00
6	AJO BLANCO PELADO BOTE DE 1 KG	KG	\$110.00
7	AJONJOLÍ BLANCO A GRANEL POR KILO	KG	\$90.00
8	AJONJOLÍ NEGRO A GRANEL POR KILO	KG	\$160.00
9	ALBAHACA SECA A GRANEL POR KILO	KG	\$170.00
10	ALCAPARRA EN SALMUERA PRESENTACIÓN .220 KILO	KG	\$260.00
11	ALGA NORI PRESENTACIÓN PAQ. C/100 PZAS	PZA	\$400.00
12	ALGA WAKAME PRESENTACIÓN PAQ. C/.454 KG	KG	\$700.00
13	ALMENDRA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	\$330.00
14	ALMENDRA ENTERA SIN CÁSCARA A GRANEL POR KILO	KG	\$290.00
15	ALMENDRA FILETEADA A GRANEL POR KILO	KG	\$305.00
16	ALUBIAS BLANCAS CHICA A GRANEL POR KILO	KG	\$55.00
17	AMARANTO INFLADO CON MIEL A GRANEL POR KILO	KG	\$90.00
18	AMARANTO INFLADO NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	\$90.00
19	ANCHOAS EN LATA EN ACEITE PRESENTACIÓN .056 KG	KG	\$78.00
20	ANIS ESTRELLA ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	\$550.00
21	ARÁNDANOS DESHIDRATADOS A GRANEL POR KILO	KG	\$220.00
22	ARROZ ARBORIO PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$90.00
23	ARROZ CALROSE PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$95.00
24	ARROZ ESTÁNDAR PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$40.00
25	ARROZ PRECOCIDO PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$55.00
26	ARROZ SALVAJE PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$310.00
27	ATUN EN AGUA ENLATADO PRESENTACIÓN LATA 1.88 KG	KG	\$220.00
28	AVELLANAS PELADA A GRANEL POR KILO	KG	\$280.00
29	AZFRÁN ESPAÑOL FRASCO CON .002 KG	KG	\$275.00
30	AZÚCAR BLANCA REFINADA A GRANEL POR KILO	KG	\$40.00
31	AZÚCAR ESTÁNDAR A GRANEL POR KILO	KG	\$48.00
32	AZÚCAR GLASS A GRANEL POR KILO	KG	\$49.00
33	AZUCAR MASCABADO A GRANEL POR KILO	KG	\$55.00
34	BICARBONATO DE SODIO A GRANEL POR KILO	KG	\$32.00
35	BOLILLO DE PANADERÍA	PZA	\$14.00
36	CACAHUATE SIN CÁSCARA NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	\$95.00
37	CACAO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	\$280.00
38	CANELA ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	\$580.00
39	CANELA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	\$265.00
40	CEBADA EN POLVO SOLUBLE PRESENTACIÓN .240 KG	KG	\$165.00
41	CEBADA PERLA A GRANEL POR KILO	KG	\$55.00
42	CEREZAS MARASCHINO EN CONSERVA SIN HUESO	KG	\$200.00
43	CHILE ANCHO A GRANEL POR KILO	KG	\$180.00
44	CHILE CASCABEL A GRANEL POR KILO	KG	\$220.00
45	CHILE DE ÁRBOL A GRANEL POR KILO	KG	\$180.00
46	CHILE EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	\$60.00
47	CHILE GUAJILLO A GRANEL POR KILO	KG	\$205.00
48	CHILE MECO A GRANEL POR KILO	KG	\$180.00
49	CHILE MORITA A GRANEL POR KILO	KG	\$205.00
50	CHILE MULATO A GRANEL POR KILO	KG	\$205.00
51	CHILE PASILLA A GRANEL POR KILO	KG	\$180.00
52	CHILE PUYA A GRANEL POR KILO	KG	\$195.00
53	CHISPAS DE CHOCOLATE OSCURO A GRANEL POR KILO	KG	\$185.00

54	CHOCOLATE BLANCO EN BARRA SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DE CACAO	KG	\$310.00
55	CHOCOLATE DE METATE	KG	\$170.00
56	CHOCOLATE OSCURO 60% CACAO SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DEL CACAO	KG	\$240.00
57	CHORIZO DE SOYA SIN GRASAS ANIMALES	KG	\$105.00
58	CIRUELA PASA SIN HUESO	KG	\$250.00
59	CLAVO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	\$380.00
60	CLAVO ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	\$340.00
61	COCO RALLADO	KG	\$75.00
62	COMINO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	\$180.00
63	COMINO ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	\$160.00
64	CORAZONES DE ALCACHOFA PRESENTACIÓN LATA .390 KG	KG	\$145.00
65	COUS COUS MARROQUÍ PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$220.00
66	CREMA DE AVELLANAS CON COCOA TIPO NUTELLA	KG	\$175.00
67	CREMA DE CACAHUATE	KG	\$145.00
68	CREMA DE COCO CON AZÚCAR	KG	\$145.00
69	CÚRCUMA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	\$190.00
70	DÁTIL DESHIDRATADO SIN HUESO EN BOLSA DE 1 KILOGRAMO	KG	\$210.00
71	DURAZNOS EN ALMIBAR EN MITADES	KG	\$110.00
72	EDAMAME EN VAINA CONGELADO	KG	\$130.00
73	ELOTE AMARILLO DESGRANADO CONGELADO	KG	\$165.00
74	ELOTE AMARILLO ENTERO CONGELADO	KG	\$110.00
75	ELOTITOS TIERNOS	KG	\$205.00
76	EMPANIZADOR JAPONÉS PANKO	KG	\$130.00
77	FÉCULA DE MAÍZ A GRANEL POR KILO	KG	\$40.00
78	FIDEO DE ARROZ	KG	\$165.00
79	FIDEO DE HUEVO ORIENTAL	KG	\$165.00
80	FIDEOS SOBA	KG	\$165.00
81	FLOR DE JAMAICA DESHIDRATADA PRIMERA CALIDAD A GRANEL POR KILO	KG	\$270.00
82	FRIJOL NEGRO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$52.00
83	FRIJOL PERUANO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$65.00
84	FRIJOL PINTO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$48.00
85	GALLETA TIPO SOLETA	KG	\$75.00
86	GALLETAS TIPO MARÍA	KG	\$83.00
87	GARBANZO EN LATA PRESENTACIÓN .400 KG	KG	\$60.00
88	GARBANZO SECO A GRANEL POR KILO	KG	\$55.00
89	GRANO DE ELOTE AMARILLO CONGELADO PRESENTACIÓN PAQ. 2 KILO	KG	\$125.00
90	GRANO DE ELOTE AMARILLO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	\$125.00
91	GRENETINA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	\$210.00
92	HABAS SECAS A GRANEL POR KILO	KG	\$110.00
93	HARINA DE MAÍZ GRANULADA PARA POLENTA	KG	\$50.00



Contrato: 2023-A-I-NAC-A-A-38-90M-00053199
 Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

94	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	KG	\$50.00
95	HARINA DE TRIGO DE ALTA PROTEÍNA	KG	\$50.00
96	HARINA DE TRIGO ÉSTANDAR PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$38.00
97	HARINA DE TRIGO INTEGRAL PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$42.00
98	HOJA DE ARROZ PARA PREPARAR ROLLOS VIETNAMITA	KG	\$190.00
99	HOJA DE LAUREL SECA A GRANEL POR KILO	KG	\$95.00
100	HOJA DE MAÍZ TOTOMOXTLE	KG	\$130.00
101	HOJUELAS DE AVENA NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	\$42.00
102	HONDASHI EN HOJUELA	KG	\$150.00
103	HUEVO BLANCO DE GALLINA	KG	\$60.00
104	JARABE DE AGAVE	LT	\$110.00
105	JARABE DE CHOCOLATE	KG	\$135.00
106	JARABE DE MAIZ	LT	\$70.00
107	JARABE SABOR MAPLE	LT	\$125.00
108	JENGIBRE EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	\$205.00
109	LENTEJA VERDE CHICA PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$48.00
110	LEVADURA INSTANTÁNEA EMPAQUETADA DE .45 KILOGRAMOS	KG	\$83.00
111	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO EN LATA	KG	\$72.00
112	MALVAVISCO BLANCO GRANDE	KG	\$80.00
113	MALVAVISCO BLANCO MINIATURA	KG	\$90.00
114	MANGO CONGELADO	KG	\$130.00
115	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE	KG	\$150.00
116	MASA DE MAÍZ FRESCA PARA TORTILLA	KG	\$45.00
117	MASA DE WONTON CUADRADA	KG	\$145.00
118	MASA DE WONTON REDONDA	KG	\$145.00
119	MASA HOJALDRE	KG	\$70.00
120	MAYONESA PRESENTACIÓN 1 KG	KG	\$92.00
121	MEDIA CREMA PRESENTACIÓN .225 KG	KG	\$82.00
122	MERMELADA DE FRESA	KG	\$90.00
123	MEZCLA CAMPESINA CONGELADA	KG	\$93.00
124	MIEL DE ABEJA	KG	\$160.00
125	NUEZ DE CASTILLA NATURAL SIN CÁSCARA	KG	\$290.00
126	NUEZ PECANA SIN CASCARA	KG	\$410.00
127	ORÉGANO SECO A GRANEL POR KILO	KG	\$140.00
128	PAN DE BARRA MULTIGRANO	KG	\$85.00
129	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN PAQ. .210 KG	KG	\$70.00
130	PAPRIKA A GRANEL POR KILO	KG	\$135.00
131	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTADO	KG	\$93.00
132	PASTA DE CODO No 0	KG	\$65.00
133	PASTA DE CODO No. 4	KG	\$65.00
134	PASTA DE LETRAS	KG	\$65.00
135	PASTA DE MUNICIONES	KG	\$65.00
136	PASTA DE TOMATE	KG	\$90.00
137	PASTA FETUCCINE	KG	\$65.00
138	PASTA FIDEO 0	KG	\$65.00
139	PASTA FUSILLI	KG	\$65.00
140	PASTA MISO	KG	\$160.00
141	PASTA PARA LASAGNA PRECOCIDA	KG	\$205.00

142	PASTA PARA PREPARAR ROLLOS PRIMAVERA	KG	\$165.00
143	PASTA PELO DE ANGEL	KG	\$155.00
144	PASTA PENNE RIGATE	KG	\$55.00
145	PASTA PHYLLO	KG	\$140.00
146	PASTA SPAGUETTI	KG	\$75.00
147	PASTA UDON CONGELADA	KG	\$140.00
148	PEPINILLOS REBANADOS ENCURTIDOS	KG	\$160.00
149	PEPITA DE CALABAZA NATURAL SIN CASCARA	KG	\$190.00
150	PEPITA DE GIRASOL NATURAL SIN CASCARA	KG	\$180.00
151	PILONCILLO A GRANEL POR KILO	KG	\$45.00
152	PIMIENTA BLANCA MOLIDO FINO A GRANEL POR KILO	KG	\$495.00
153	PIMIENTA CAYENA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	\$205.00
154	PIMIENTA LIMÓN PRESENTACIÓN .350 KG	KG	\$135.00
155	PIMIENTA NEGRA ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	\$240.00
156	PIMIENTA NEGRA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	\$250.00
157	PIMIENTA TABASCO ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	\$230.00
158	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR EN LATA	KG	\$95.00
159	PIÑA REBANADA EN ALMIBAR EN LATA	KG	\$95.00
160	PIÑÓN BLANCO SIN CÁSCARA	KG	\$1,100.00
161	PISTACHE NATURAL SIN CÁSCARA	KG	\$380.00
162	POLVO 5 ESPECIES A GRANEL POR KILO	KG	\$190.00
163	POLVO DE AJO A GRANEL POR KILO	KG	\$165.00
164	POLVO DE CEBOLLA A GRANEL POR KILO	KG	\$165.00
165	POLVO DE CURRY A GRANEL POR KILO	KG	\$165.00
166	POLVO PARA HORNEAR	KG	\$30.00
167	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR CEREZA	KG	\$95.00
168	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRAMBUESA	KG	\$95.00
169	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRESA	KG	\$95.00
170	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR LIMÓN	KG	\$95.00
171	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR MANDARINA	KG	\$95.00
172	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR NARANJA	KG	\$95.00
173	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR PIÑA	KG	\$95.00
174	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR UVA	KG	\$95.00
175	POLVO PARA PREPARAR PARA TÉ FRÍO CON SABOR A LIMÓN CON EDULCORANTE	KG	\$230.00
176	PULPA DE TAMARINDO NATURAL S/CASCARA	KG	\$70.00
177	PURÉ DE TOMATE CONDIMENTADO	KG	\$60.00
178	QUESO TIPO PARMESANO EN POLVO	KG	\$480.00
179	SAL DE GRANO	KG	\$18.00
180	SAL REFINADA PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	\$17.00
181	SALSA CATSUP	LT	\$40.00
182	SALSA DE OSTIÓN	KG	\$150.00
183	SALSA DE PIMIENTOS AÑEJA TIPO TABASCO	LT	\$400.00
184	SALSA DE SOYA	LT	\$52.00
185	SALSA ESTILO BBQ	KG	\$60.00
186	SALSA SRIRACHA	LT	\$105.00
187	SALSA TIPO INGLESA	LT	\$190.00
188	SEMILLA DE CARDAMOMO	KG	\$600.00
189	SEMILLA DE CHÍA	KG	\$110.00
190	SEMILLA DE CILANTRO	KG	\$85.00



191	SEMILLA DE HINOJO	KG	\$85.00
192	SOYA TEXTURIZADA A GRANEL POR KILO	KG	\$48.00
193	TAHINI	KG	\$50.00
194	TAPIOCA PERLA	KG	\$85.00
195	TOFU FIRME	KG	\$130.00
196	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE	KG	\$110.00
197	TORTILLA DE HARINA GRANDE CASERA	KG	\$65.00
198	TORTILLA DE MAÍZ AMARILLO	KG	\$35.00
199	TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADA	KG	\$35.00
200	TRIGO BULGUR	KG	\$180.00
201	UVA PASA NEGRA	KG	\$85.00
202	UVA PASA RUBIA	KG	\$165.00
203	VAINA DE VAINILLA FRESCA NACIONAL	PIEZA	\$45.00
204	VINAGRE BALSÁMICO	LT	\$185.00
205	VINAGRE BLANCO	LT	\$40.00
206	VINAGRE DE ARROZ	LT	\$180.00
207	VINAGRE DE JEREZ	LT	\$180.00
208	VINAGRE DE MANZANA	LT	\$48.00
209	VINAGRE DE VINO BLANCO	LT	\$260.00
210	VINAGRE DE VINO TINTO	LT	\$260.00

SUBPARTIDA 4 (PESCADOS Y MARISCOS)			
No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Precio unitario
1	CABEZAS Y CARCASA DE PESCADO	Kilo	\$55.00
2	CAMARÓN 21/25 SIN CABEZA	Kilo	\$420.00
3	FILETE DE CURVINA	Kilo	\$220.00
4	FILETE DE PANGA 5-7 ONZAS	Kilo	\$260.00
5	FILETE DE TILAPIA 5-7 ONZAS	Kilo	\$220.00
6	FILETE ESCOLAR	Kilo	\$140.00
7	FILETE JUREL	Kilo	\$195.00
8	LOMO DE ATÚN SAKU PORCIONADO	Kilo	\$320.00
9	LOMO DE SALMON ENTERO SIN ESCAMAS CONGELADO AL ALTO VACIO	Kilo	\$410.00
10	MOJARRA ENTERA DESVICERADA SIN ESCAMAS	Kilo	\$165.00
11	PULPO SIN CABEZA MEDIANO	Kilo	\$360.00
12	SURIMI	Kilo	\$280.00

PARTIDA 2 “SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. SEDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES” objeto del presente contrato, un monto mínimo con impuestos por **\$179,090.00** (Ciento setenta y nueve mil noventa pesos 00/100 M.N) y un monto máximo con impuestos por **\$447,726.00** (Cuatrocientos cuarenta y siete mil setecientos veintiséis pesos 00/100 M.N).

Los montos señalados, serán ejercidos conforme a los precios unitarios ofertados por el licitante adjudicado, mismos que permanecerán fijos, durante la vigencia del contrato, conforme a lo siguiente:

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Precio unitario
1	ARRACHERA MARINADA	Kilo	\$380.00
2	BISTEC DE PIERNA DE PUERCO	Kilo	\$260.00



3	BISTEC PULPA BOLA DE RES	Kilo	\$270.00
4	BOLA DE RES ENTERA	Kilo	\$250.00
5	CAÑA DE FILETE DE RES LIMPIA	Kilo	\$280.00
6	CAÑA DE LOMO DE PUERCO LIMPIA	Kilo	\$290.00
7	CARNE DE CERDO MOLIDA 90/10	Kilo	\$180.00
8	CARNE DE RES MOLIDA 90/10	Kilo	\$240.00
9	CHAMBARETE DE TRASERO DE RES PORCIONADO	Kilo	\$260.00
10	CHICHARRÓN DE PUERCO CON CARNE	Kilo	\$290.00
11	CHICHARRÓN DE PUERCO DE HOJA	Kilo	\$270.00
12	CHICHARRÓN DE PUERCO PRENSADO	Kilo	\$235.00
13	CHISTORRA	Kilo	\$190.00
14	CHORIZO DE CERDO	Kilo	\$235.00
15	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	Kilo	\$160.00
16	CHULETA DE PUERCO NATURAL PORCIONADA 220 GRAMOS POR PIEZA	Kilo	\$165.00
17	COLA DE RES PRIMERA CALIDAD	Kilo	\$150.00
18	COSTILLA CARGADA DE RES	Kilo	\$180.00
19	COSTILLA CARRILLERA DE PUERCO	Kilo	\$150.00
20	COSTILLA CARRILLERA DE RES	Kilo	\$190.00
21	COSTILLA CORTA DE PUERCO PORCIONADA	Kilo	\$160.00
22	CUERO DE PUERCO LIMPIO	Kilo	\$90.00
23	ESPINAZO DE CERDO PORCIONADO A 1 HUESO	Kilo	\$120.00
24	ESTOMAGO DE RES LIMPIO PARA MENUENDO	Kilo	\$160.00
25	FALDA DE RES NATURAL ENTERA	Kilo	\$255.00
26	JAMÓN DE PUERCO AHUMADO REBANADO	Kilo	\$160.00
27	JAMÓN DE PUERCO TIPO YORK REBANADO	Kilo	\$180.00
28	LENGUA DE RES	Kilo	\$300.00
29	LOMO DE RES SIN HUESO (ROAST BEEF)	Kilo	\$420.00
30	NEW YORK STEAK PORCIONADO	Kilo	\$420.00
31	PATA DE CERDO LIMPIA	Kilo	\$80.00
32	PATA DE RES LIMPIA	Kilo	\$80.00
33	PECHO DE RES SIN HUESO	Kilo	\$210.00
34	PEPPERONI REBANADO	Kilo	\$180.00
35	PESCUEZO DE RES SIN HUESO	Kilo	\$160.00
36	PIERNA DE BORREGO CON HUESO	Kilo	\$220.00
37	PIERNA DE CERDO SIN HUESO LIMPIA	Kilo	\$230.00
38	RECORTE DE TOCINO	Kilo	\$90.00
39	RIB EYE STEAK PORCIONADO	Kilo	\$420.00
40	SALAMI REBANADO	Kilo	\$380.00
41	SALCHICHA DE RES JUMBO DE 123 GRAMOS PIEZA	Kilo	\$260.00
42	SALCHICHA DE RES TIPO POLACA	Kilo	\$260.00
43	T-BONE PORCIONADO	Kilo	\$300.00
44	TOCINO DE CERDO AHUMADO REBANADO	Kilo	\$220.00
45	TOP SIRLOIN PORCIONADO	Kilo	\$380.00
46	TRIPAS DE RES DE LECHE PRIMERA CALIDAD	Kilo	\$95.00
47	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO REBANADO	Kilo	\$195.00
48	MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NATURAL	Kilo	\$260.00
49	MUSLO DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL	Kilo	\$120.00
50	PAVO ENTERO NATURAL SIN CABEZA SIN VÍSCERAS	Kilo	\$180.00

51	PIERNA DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL DE 130 GRAMOS PIEZA	Kilo	\$105.00
52	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON HUESO CON PIEL	Kilo	\$140.00
53	PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	Kilo	\$140.00
54	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilo	\$120.00
55	PULPA PECHUGA DE POLLO	Kilo	\$205.00
56	ALA DE POLLO CON HUESO SIN PIEL	Kilo	\$80.00
57	HUACAL DE POLLO	Kilo	\$25.00
58	SALCHICHA DE PAVO	Kilo	\$120.00

PARTIDA 3 “SUMINISTRO DE ABARROTES PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. SEDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES” objeto del presente contrato, un monto mínimo con impuestos por **\$25,584.00** (Veinticinco mil quinientos ochenta y cuatro pesos 00/100 M.N) y un monto máximo con impuestos por **\$63,961.00** (Sesenta y tres mil novecientos sesenta y un pesos 00/100 M.N).

Los montos señalados, serán ejercidos conforme a los precios unitarios ofertados por el licitante adjudicado, mismos que permanecerán fijos, durante la vigencia del contrato, conforme a lo siguiente:

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Precio unitario
1	ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO	KG	\$110.00
2	ACEITUNAS MANZANILLA ENTERAS SIN HUESO	KG	\$110.00
3	ACEITUNAS NEGRAS ENTERAS SIN HUESO	KG	\$140.00
4	ACEITUNAS NEGRAS FILETEADAS	KG	\$140.00
5	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION DE .710 KG	KG	\$165.00
6	ADEREZO MIL ISLAS PRESENTACION DE .710 KG	KG	\$165.00
7	ADEREZO RANCH PRESENTACION DE .710 KG	KG	\$170.00
8	AGUA MINERAL DE MANANTIAL BOTELLA DE 1 LITRO	LT	\$35.00
9	BOX LUNCH PAQ. C/25 PZAS	PZA	\$590.00
10	CAFÉ DE GRANO ENTERO PRESENTACIÓN PQ. 1 KILO	KG	\$400.00
11	CAFÉ GRANO MOLIDO PRESENTACIÓN PQ. 1 KILO	KG	\$350.00
12	CAFÉ SOLUBLE PRESENTACIÓN LATA 1 KILO	KG	\$560.00
13	CAJETA QUEMADA PRESENTACIÓN DE .660 KILO	KG	\$105.00
14	CAPACILLOS PARA CUPCAKE PAQUETE CON 100 UNIDADES	PZA	\$55.00
15	CHICHARO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	\$126.00
16	CHILE CHIPOTLE EN ADOBO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	\$140.00
17	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE EN RAJAS EN LATA	KG	\$105.00
18	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE ENTERO EN LATA	KG	\$105.00
19	CHILE SERRANO ENTERO EN ESCABECHE EN LATA	KG	\$105.00
20	COLORANTE VEGETAL AMARILLO	LT	\$350.00
21	COLORANTE VEGETAL AZUL	LT	\$350.00
22	COLORANTE VEGETAL ROJO	LT	\$350.00
23	COLORANTE VEGETAL VERDE	LT	\$350.00
24	COLORANTE VEGETAL VIOLETA	LT	\$350.00
25	CRUTONES PRESENTACIÓN BOLSA .907 KG	KG	\$420.00
26	ESENCIA DE ALMENDRA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	\$350.00
27	ESENCIA DE LIMÓN PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	\$350.00



28	ESENCIA DE NARANJA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	\$350.00
29	ESENCIA DE VAINILLA CRISTALINA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	\$140.00
30	ESENCIA DE VAINILLA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	\$140.00
31	JUGO DE ÁRANDANO PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	\$50.00
32	JUGO DE NARANJA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	\$40.00
33	LECHE CONDENSADA PRESENTACIÓN .387 KG	LT	\$110.00
34	LECHE DE COCO SIN AZÚCAR PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	\$105.00
35	LECHE DESLACTOSA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	\$38.00
36	LECHE ENTERA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	\$35.00
37	LECHE EVAPORADA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	\$75.00
38	PALILLO DE BROCHETA DE BAMBÚ DE 12" C/25	PZA	\$42.00
39	PALITOS DE MADERA PARA PALETAS PAQ. C/100 PZAS	PZA	\$42.00
40	PICADIENTES PAQ. C/ 100 PZAS	PZA	\$11.00
41	PLÁSTICO VITAFILM	PZA	\$320.00
42	REFRESCO DE COLA PRESENTACIÓN 2 LITROS	LT	\$45.00
43	REFRESCO DE SABORES SURTIDOS PRESENTACIÓN .355 LITRO	LT	\$18.00
44	SERVILLETAS INTERDOBLADAS PAQ. C/250 PZAS	PZA	\$45.00
45	TÉ JAZMÍN EN SOBRE PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	PZA	\$400.00
46	TÉ NEGRO EN SOBRE PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	KG	\$450.00
47	TÉ VERDE EN SOBRE PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	KG	\$420.00
48	VASO DE PLÁSTICO DESHECHABLE PAQ. C/25 PZAS	PZA	\$42.00

Los precios unitarios son considerados fijos y en moneda nacional en peso mexicano hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la adquisición para el SUMINISTRO DE INSUMOS (FRUTAS Y VERDURAS, LACTEOS, PRODUCTO PERECEDERO, PESCADOS Y MARISCOS) AVES, CARNES Y EMBUTIDOS Y ABARROTOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. SEDE REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES, por lo que "EL PROVEEDOR" no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

No. PARTIDA	MONTO MÍNIMO CON IVA	MONTO MÁXIMO CON IVA
PARTIDA 1	\$ 315,012.00	\$ 787,530.00
PARTIDA 2	\$ 179,090.00	\$ 447,726.00
PARTIDA 3	\$ 25,584.00	\$ 63,961.00
TOTAL	\$ 519,686.00	\$ 1,299,217.00

TERCERA. ANTICIPO.

Para el presente contrato "EL CIDE" no otorgará anticipo al "EL PROVEEDOR"

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

"EL CIDE" efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, conforme a los bienes entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico que forma parte integrante de este contrato.



El pago se deberá realizar en un plazo máximo de 20 (veinte) días naturales siguientes, contados a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a **"EL CIDE"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la entrega de los bienes facturados.

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la **"LAASSP"**, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 51 de la **"LAASSP"**.

EL CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.

"EL PROVEEDOR" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación en la entrega de los bienes, no se tendrán como recibidos o aceptados por el administrador del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, **"EL PROVEEDOR"** deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por **"EL CIDE"**, para efectos del pago.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar la información y documentación que **"EL CIDE"** le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **"EL CIDE"**

El pago de los bienes entregados quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero, de la **"LAASSP"**.

QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

La entrega de los bienes será conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **"EL CIDE"** en el Anexo Técnico, el cual forma parte del presente contrato.

En los casos que, derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la entrega de los bienes o incumplimiento en las especificaciones técnicas, **"EL PROVEEDOR"** contará con un plazo de 5 días naturales para la sustitución o corrección, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para **"EL CIDE"**.

SEXTA. VIGENCIA.

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será a partir del 01 de enero de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024 para las tres partidas.



SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

“**LAS PARTES**” están de acuerdo que “**EL CIDE**” por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo 52 de la “**LAASSP**”, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. la modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

“**EL CIDE**”, podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad de los bienes, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de “**EL PROVEEDOR**”

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a “**EL CIDE**”, se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos con las constancias respectivas. la modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de “**LAS PARTES**”. En los supuestos previstos en los dos párrafos anteriores, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de “**EL CIDE**” que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual “**EL PROVEEDOR**” realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 91, último párrafo del Reglamento de la **LAASSP**, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

“**EL CIDE**” se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.

Para la prestación de los bienes materia del presente contrato, no se requiere que “**EL PROVEEDOR**” presente garantía por la calidad de los bienes contratados.

NOVENA. GARANTÍA CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción I (dependencias) o II (entidades), de la “**LAASSP**”; 85, fracción III, y 103 de su Reglamento “**EL PROVEEDOR**” se obliga a constituir una garantía indivisible por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor del Centro de Investigación y Docencia Económicas A.C., por un importe equivalente al 10% del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a “**EL CIDE**”, a más tardar dentro de los 10 días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica.

En caso de que “**EL PROVEEDOR**” incumpla con la entrega de la garantía en el plazo establecido, “**EL CIDE**” podrá rescindir el contrato y dará vista al Órgano Interno de Control para que proceda en el ámbito de sus facultades.



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

Contrato: 2023-A-I-NAC-A-A-38-90M-00053199
Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitante de responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que **"EL CIDE"** reclame la indemnización por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de la garantía de cumplimiento.

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"EL CIDE"**, dentro de los diez días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la **"LAASSP"**, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

Cuando la contratación abarque más de un ejercicio fiscal, la garantía de cumplimiento del contrato podrá ser por el porcentaje que corresponda del monto total por erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, y deberá ser renovada por **"EL PROVEEDOR"** cada ejercicio fiscal por el monto que se ejercerá en el mismo, la cual deberá presentarse a **"EL CIDE"** a más tardar dentro de los primeros diez días naturales del ejercicio fiscal que corresponda.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el servidor público facultado por **"EL CIDE"** procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía de cumplimiento de contrato, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR"**.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR"

- a) Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexo respectivo.
- b) Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y su respectivo anexo.
- c) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL CIDE"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- d) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **"LAASSP"**.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL CIDE"

- A) Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos el suministro de bienes objeto del contrato.
- B) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
- C) Extender a **"EL PROVEEDOR"**, por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES.

"EL CIDE" designa como Administrador del presente contrato a el C. Juan Carlos Espinosa García con R.F.C. [REDACTED] en su carácter de Director Administrativo de la Sede Región Centro, o quien en su puesto



desempeñe, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

Los bienes se tendrán por recibidos previa revisión del administrador del presente contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su caso en el anexo respectivo, así como las contenidas en la propuesta técnica.

“EL CIDE” a través del administrador del contrato, rechazará los bienes, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en su Anexo Técnico, obligándose “EL PROVEEDOR” en este supuesto a entregarlo nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para “EL CIDE”, sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

“EL CIDE” a través del administrador del contrato, podrá aceptar los bienes que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en los anexos respectivos, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición de los bienes, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

“EL CIDE” aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra “EL PROVEEDOR” conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán por un del 2% (dos por ciento) por día natural de incumplimiento, respecto del valor total de los bienes, que el proveedor haya prestado o parcial o deficientemente. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que “EL PROVEEDOR” presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a “EL PROVEEDOR” que realice el pago de la deductiva en la caja y a favor del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C. En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

Las deducciones económicas se aplicarán sobre la cantidad indicada sin incluir impuestos.

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de “EL CIDE”, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los 5 días posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES

En caso de que “EL PROVEEDOR” incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la entrega de los bienes, objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico parte integral del presente contrato, “EL CIDE” por conducto del administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al 2% (dos por ciento) para la partida 1 y 3; y para la partida 2 el administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al 10% (diez 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.

El pago de la penalización será en la caja del CIDE en un horario de 9:30 a 15:00 horas y de 16:00 a 18:00 horas de lunes a viernes.

Dichas penas convencionales no podrán exceder del 10% del monto total del contrato ya que de llegar a este límite procederá la rescisión del contrato.



El Administrador del contrato determinara el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará a **"EL PROVEEDOR"** por escrito o vía correo electrónico, dentro de los tres días naturales posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

El pago de los bienes quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso; en el supuesto que el contrato sea rescindido en términos de lo previsto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA DE RESCISIÓN, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

El pago de la pena podrá efectuarse en la caja y a favor del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.; o bien, a través de un comprobante de egreso (CFDI de Egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, en el momento en el que emita el comprobante de Ingreso (Factura o CFDI de Ingreso) por concepto de los bienes, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

El importe de la pena convencional no podrá exceder el equivalente al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato, y en el caso de no haberse requerido esta garantía, no deberá exceder del 20% (veinte por ciento) del monto total del contrato.

Cuando **"EL PROVEEDOR"** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previsto en la **"LAASSP"**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar será del 20% (veinte por ciento) del monto de los bienes adquiridos fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

"EL PROVEEDOR" se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

Para la adquisición de los bienes, materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE

"EL PROVEEDOR" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el Anexo Técnico del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la entrega de los bienes, objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, mismos que no serán repercutidos **"EL CIDE"** **"EL CIDE"** sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al impuesto al valor agregado (IVA), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

"EL PROVEEDOR" no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL CIDE"**



VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS

"**EL PROVEEDOR**" será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a "**EL CIDE**" o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de "**EL CIDE**", por cualquiera de las causas antes mencionadas, "**EL PROVEEDOR**", se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de "**EL CIDE**" de cualquier controversia, liberándola de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sacándola en paz y a salvo.

En caso de que "**EL CIDE**" tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos "**EL PROVEEDOR**" se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"**LAS PARTES**" acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en las Leyes General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados, y demás legislación aplicable.

Para el tratamiento de los datos personales que "**LAS PARTES**" recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, "**EL PROVEEDOR**" asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

Asimismo "**EL PROVEEDOR**" deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO

"**EL CIDE**" cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a "**EL CIDE**", o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría de la Función Pública, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para "**EL CIDE**", ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando "**EL CIDE**" determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a "**EL PROVEEDOR**" hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que se precisarán las razones o causas que dieron origen a la misma y pagará a "**EL PROVEEDOR**" la parte proporcional de los bienes, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.



VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN

“**EL CIDE**” podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el presente contrato y hacer efectiva la fianza de cumplimiento, cuando “**EL PROVEEDOR**” incurra en incumplimiento de sus obligaciones contractuales, sin necesidad de acudir a los tribunales competentes en la materia, por lo que, de manera enunciativa, más no limitativa, se entenderá por incumplimiento:

- a) Contravenir los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato.
- b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual.
- c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de “**EL CIDE**”.
- d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato
- e) Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
- g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio.
- h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
- i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
- j) En caso de que la suma de las penas convencionales o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y/o alcanzan el 20% (veinte por ciento) del monto total de este contrato cuando no se haya requerido la garantía de cumplimiento.
- k) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de “**EL CIDE**” en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
- l) Impedir el desempeño normal de labores de “**EL CIDE**”;
- m) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de “**EL CIDE**”, cuando sea extranjero.
- n) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, “**EL CIDE**” comunicará por escrito a “**EL PROVEEDOR**” el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término “**EL CIDE**”, en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer “**EL PROVEEDOR**”, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a “**EL PROVEEDOR**” dicha determinación dentro del citado plazo.



Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"EL CIDE"** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **"EL PROVEEDOR"**

Iniciado un procedimiento de conciliación **"EL CIDE"** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se realiza la prestación de los bienes, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"EL CIDE"** de que continúa vigente la necesidad de los bienes, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"EL CIDE" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, **"EL CIDE"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindirse el contrato, **"EL CIDE"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"**, otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la **"LAASSP"**. No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, **"EL CIDE"** quedará expresamente facultada para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"EL PROVEEDOR"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 51, párrafo cuarto, de la **"LAASSP"**.

Los intereses se calcularán sobre el monto de los pagos progresivos efectuados y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **"EL CIDE"**

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

"EL PROVEEDOR" reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervienen en la adquisición y suministro de los bienes, por lo que, deslinda de toda responsabilidad a **"EL CIDE"** respecto de cualquier reclamo que en su caso puedan efectuar sus trabajadores, sea de índole laboral, fiscal o de seguridad social y en ningún caso se le podrá considerar patrón sustituto, patrón solidario, beneficiario o intermediario.

"EL PROVEEDOR" asume en forma total y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, que el mismo contraiga con el personal que labore bajo sus órdenes o intervenga o contrate para la atención de los asuntos encomendados por **"EL CIDE"**, así como en la ejecución del objeto del presente contrato.

Para cualquier caso no previsto, **"EL PROVEEDOR"** exime expresamente a **"EL CIDE"** de cualquier responsabilidad laboral, civil o penal o de cualquier otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse, relacionado con el presente contrato.



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

Contrato: 2023-A-I-NAC-A-A-38-90M-00053199
 Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, "EL CIDE" reciba una demanda laboral por parte de trabajadores de "EL PROVEEDOR", en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a "EL CIDE", "EL PROVEEDOR" queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS

"LAS PARTES" convienen que, en caso de discrepancia entre la convocatoria, la junta de aclaraciones, el Acta de fallo y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en el acta de fallo respectiva, de conformidad con el artículo 81, fracción IV del Reglamento de la "LAASSP".

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS

"LAS PARTES" señalan como sus domicilios legales para todos los efectos a que haya lugar y que se relacionan en el presente contrato, los que se indican en el apartado de declaraciones, por lo que cualquier notificación judicial o extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el título tercero del Código Civil Federal.

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para la entrega de los bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, su anexo que forma parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; Código Civil Federal; Ley Federal de Procedimiento Administrativo, Código Federal de Procedimientos Civiles; Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN

"LAS PARTES" convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales en la Ciudad de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

"LAS PARTES" manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en las fechas especificadas.

POR: "EL CIDE"

NOMBRE	CARGO	R.F.C
JOSE ANTONIO ROMERO TELLAEHE	TITULAR DE UNIDAD U HOMÓLOGO	[REDACTED]



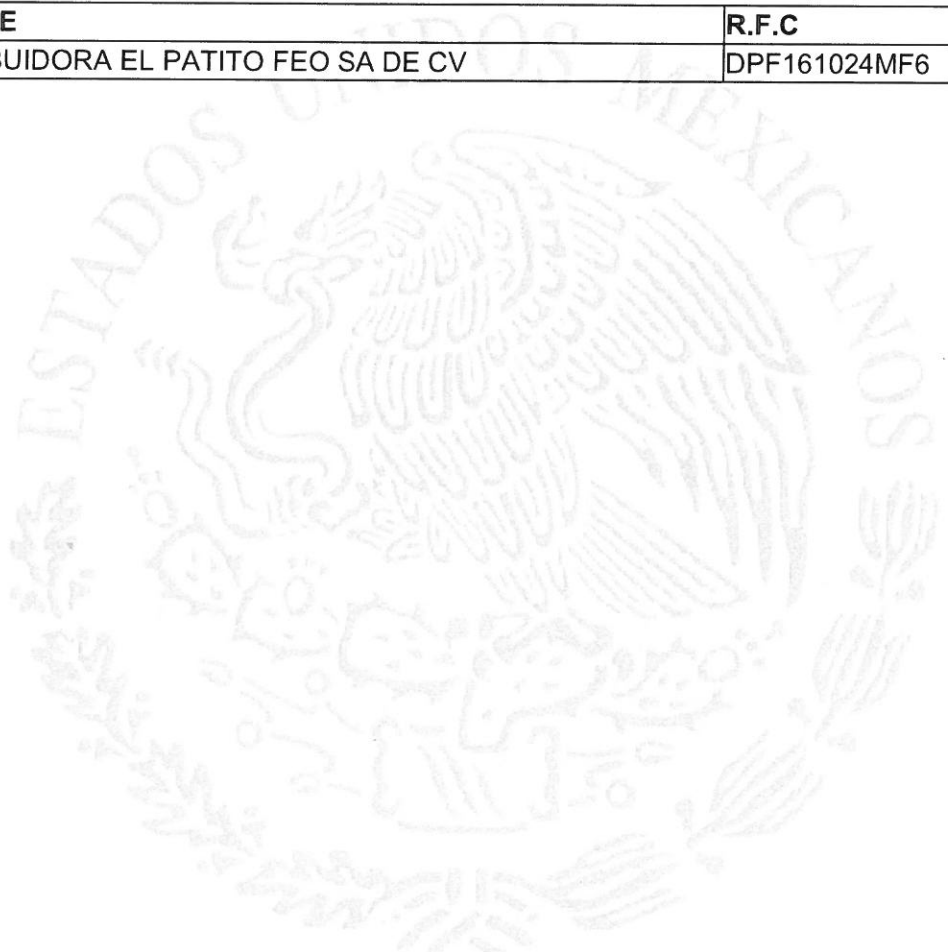
"RFC de personas físicas eliminados por ser dato personal, con fundamento en Cap. III artículo 116 párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública. Cap. III artículo 113 fracc. I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo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

Contrato: 2023-A-I-NAC-A-A-38-90M-00053199
Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

NOMBRE	CARGO	R.F.C
JUAN CARLOS ESPINOSA GARCÍA	DIRECTOR ADMINISTRATIVO	██████████
PEDRO GALINDO LÓPEZ	DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES	██████████

POR: "EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C
DISTRIBUIDORA EL PATITO FEO SA DE CV	DPF161024MF6





Contrato: 2023-A-I-NAC-A-38-90M-00053 199

Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

la Elaboración de Versiones Públicas.

Desclasificación de la Información, así como para

Generales en Materia de Clasificación y

Trámite Oclaro frac. I de los Lineamientos

Acceso a la Información Pública; y Cap. VI,

133 frac. I de la Ley Federal de Transparencia y

Acceso a la Información, Pública. Cap. III artículo

primero de la Ley General de Transparencia y

elimitados por ser datos personales, con

fr. c. de personas físicas y números de series

El presente contrato tiene por objeto la prestación de los servicios de mantenimiento y soporte técnico de los equipos de cómputo de la Unidad Ejecutiva Operativa de la Secretaría de Economía, a través de un proveedor especializado en el área de soporte técnico de hardware y software.

El contrato se celebrará en virtud de un proceso de selección que se llevó a cabo de conformidad con el artículo 133 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y el artículo 16 del Reglamento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

El contrato tiene una vigencia de 12 (doce) meses, a contar desde la fecha de firma del presente contrato.

El precio del contrato es de \$ 15,000,000.00 (quince millones de pesos) más IVA, por los servicios de mantenimiento y soporte técnico de los equipos de cómputo.

El pago del contrato se realizará de acuerdo con el calendario de pagos establecido en el Anexo B del presente contrato.

El proveedor deberá cumplir con las obligaciones establecidas en el presente contrato, así como con las disposiciones de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y el Reglamento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

El presente contrato se celebró en la Ciudad de México, a los 15 días del mes de mayo del 2024.

Por el presente contrato se declara responsable a las partes firmantes de los datos personales que se encuentran en el presente documento, de acuerdo con el artículo 16 del Reglamento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Firma: [Redacted]

RFC: R014501206M65

Fecha de Firma: 19/12/2023 16:22

Numero de Serie: [Redacted]

Firma: [Redacted]

RFC: DPF161024MF6

Fecha de Firma: 20/12/2023 15:25

Numero de Serie: [Redacted]

El presente contrato tiene por objeto la prestación de los servicios de mantenimiento y soporte técnico de los equipos de cómputo de la Unidad Ejecutiva Operativa de la Secretaría de Economía, a través de un proveedor especializado en el área de soporte técnico de hardware y software.

El contrato se celebrará en virtud de un proceso de selección que se llevó a cabo de conformidad con el artículo 133 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y el artículo 16 del Reglamento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

El contrato tiene una vigencia de 12 (doce) meses, a contar desde la fecha de firma del presente contrato.

El precio del contrato es de \$ 15,000,000.00 (quince millones de pesos) más IVA, por los servicios de mantenimiento y soporte técnico de los equipos de cómputo.

El pago del contrato se realizará de acuerdo con el calendario de pagos establecido en el Anexo B del presente contrato.

El proveedor deberá cumplir con las obligaciones establecidas en el presente contrato, así como con las disposiciones de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, y el Reglamento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

El presente contrato se celebró en la Ciudad de México, a los 20 días del mes de diciembre del 2023.

Por el presente contrato se declara responsable a las partes firmantes de los datos personales que se encuentran en el presente documento, de acuerdo con el artículo 16 del Reglamento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.



Contrato: 2023-A-I-NAC-A-38-90M-00053199
Contrato: DRMSG/SRM/C-009/2024

Kf6wmpBom4coqfUjUv7X4+Dh417RkxwBhJAR4+04zKkwoV22+f63j305wgb4B2CIR30T79gdobyg04Pbyu243Fgy/BShecmfyLAL52f1XK8DduJfKcojKkfc8Kk9/ngjJ0V811BwGm-KfCY82FyL
D56mWkKk182xP2Vf/tSzp271f59gXmKs0lpLfg37c7gE3b11KwTtE7Jx0tYg=EQWuI8Ee273UjEtJdkEe2jEuf9yU40+NPRX/Im2H1/0Y9EDWw0Ly-8UNvYR9Ft0X+CURTDH19Cw8VU
SU2SgKH26NoYBEC3XNA==



ANEXO I

ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”

Partida 1. “SUMINISTRO DE INSUMOS (FRUTAS Y VERDURAS, LÁCTEOS, PRODUCTO PERECEDERO, PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES”

I. ÁREA REQUIRENTE:

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES.

II. ÁREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO:

EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

III. OBJETO DE CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE FRUTAS Y VEGETALES, LÁCTEOS, PRODUCTOS PERECEDEROS Y PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR DEL CIDE REGIÓN CENTRO

IV. PARTIDA PRESUPUESTARIA:

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARTIDA NÚMERO 22104.

V. DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

SUBPARTIDA 1 (FRUTAS Y VERDURAS)

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
1	ACELGAS EN MAZO	kg	10
2	AGUACATE CRIOLLO	kg	10
3	AGUACATE HASS	kg	100
4	AJO BLANCO FRESCO	kg	30
5	ALBAHACA OREJONA FRESCA	kg	10
6	APIO	kg	30
7	ARÚGULA BABY EMPAQUETADA	kg	2
8	BERENJENA	kg	30
9	BETABEL	kg	60
10	BLUEBERRY	kg	20
11	BROCOLI	kg	500

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
12	CALABAZA BLANCA	kg	600
13	CAMOTE AMARILLO	kg	40
14	CARAMBOLO	kg	1
15	CEBOLLA AMARILLA	kg	10
16	CEBOLLA BLANCA	kg	500
17	CEBOLLA CAMBRAY	kg	10
18	CEBOLLA MORADA	kg	100
19	CEBOLLÍN	kg	5
20	CHABACANO	kg	1
21	CHAMPIÑÓN BLANCO	kg	150
22	CHAYOTE	kg	50
23	CHÍCHARO LIMPIO	kg	10
24	CHILE CALIFORNIA	kg	50
25	CHILE GÜERO	kg	30
26	CHILE HABANERO	kg	10
27	CHILE JALAPEÑO	kg	80
28	CHILE MANZANO	kg	1
29	CHILE POBLANO	kg	75
30	CHILE SERRANO	kg	20
31	CILANTRO	kg	30
32	CIRUELA ROJA	kg	20
33	COL BLANCA	kg	40
34	COL DE BRUSELAS	kg	1
35	COL MORADA	kg	70
36	COLIFLOR	kg	150
37	DURAZNO	kg	1
38	ECHALOT	kg	1

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
39	EJOTE	kg	400
40	ELOTE AMARILLO EN MAZORCA FRESCO	kg	50
41	ELOTE BLANCO EN MAZORCA FRESCO	kg	80
42	ENELDO	kg	1
43	EPAZOTE	kg	15
44	ESPÁRRAGO TRIGUERO	kg	50
45	ESPINACA BABY EMPAQUETADA	kg	5
46	ESPINACA EN MAZO	kg	100
47	ESTRAGÓN FRESCO	kg	0.2
48	FLOR DE CALABAZA	kg	20
49	FLOR DE LAVANDA	kg	0.1
50	FRAMBUESA	kg	40
51	FRESA	kg	200
52	GERMEN DE ALFALFA	kg	5
53	GERMEN DE SOYA	kg	70
54	GRANADA	kg	5
55	GUANÁBANA	kg	10
56	GUAYABA	kg	300
57	HABA VERDE	kg	1
58	HIERBABUENA	kg	5
59	HIGO	kg	1
60	HINOJO	kg	1
61	HOJA DE AGUACATE	kg	1
62	HOJA DE PLÁTANO	kg	30
63	HOJA SANTA	kg	1
64	HONGO PORTOBELLO	kg	40
65	HUITLACOICHE FRESCO	kg	2

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
66	JENGIBRE	kg	10
67	JICAMA	kg	100
68	JITOMATE BOLA	kg	100
69	JITOMATE CHERRY	kg	15
70	JITOMATE SALADET	kg	900
71	KIWI	kg	8
72	LECHUGA OREJONA	kg	300
73	LECHUGA ROMANA	kg	50
74	LECHUGA SANGRÍA	kg	40
75	LIMÓN AMARILLO	kg	10
76	LIMÓN VERDE CON SEMILLA	kg	10
77	LIMÓN VERDE SIN SEMILLA	kg	300
78	MAMEY	kg	10
79	MANGO ATAULFO	kg	20
80	MANGO HADEN	kg	100
81	MANZANA GALA	kg	75
82	MANZANA GOLDEN	kg	50
83	MANZANA GRANNY SMITH	kg	20
84	MANZANA ROJA	kg	100
85	MARACUYÁ	kg	10
86	MEJORANA	kg	0.1
87	MELÓN CHINO	kg	80
88	MELÓN VERDE	kg	40
89	MENTA	kg	1
90	NAPA	kg	2
91	NARANJA AGRIA	kg	10
92	NARANJA VALENCIA	kg	150

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
93	NOPAL	kg	200
94	ORÉGANO FRESCO	kg	1
95	PAPA BLANCA	kg	500
96	PAPA CAMBRAY BLANCA	kg	50
97	PAPA CAMBRAY ROJA	kg	50
98	PAPAYA MARADOL	kg	30
99	PEPINO	kg	150
100	PERA ÁNGEL	kg	70
101	PERA MANTEQUILLA	kg	10
102	PERA ROJA	kg	1
103	PEREJIL CHINO	kg	1
104	PEREJIL LISO	kg	20
105	PIMIENTO AMARILLO	kg	75
106	PIMIENTO ROJO	kg	75
107	PIMIENTO VERDE	kg	100
108	PIÑA ESMERALDA	kg	10
109	PIÑA MIEL	kg	100
110	PLÁTANO MACHO	kg	20
111	PLÁTANO PORTALIMÓN	kg	150
112	PORO	kg	10
113	RABANO	kg	5
114	ROMERO	kg	2
115	SANDÍA	kg	85
116	SANDÍA SIN SEMILLA	kg	10
117	TAMARINDO	kg	15
118	TOMATE VERDE	kg	200
119	TOMILLO	kg	1

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
120	TORONJA ROSA	kg	5
121	UVA ROJA SIN SEMILLA	kg	10
122	UVA VERDE SIN SEMILLA	kg	10
123	VERDOLAGA	kg	2
124	ZANAHORIA	kg	400
125	ZARZAMORA	kg	50

SUBPARTIDA 2 (LÁCTEOS)

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
1	CREMA ÁCIDA	Kg	20	RANCHO ALEGRE
2	CREMA ENTERA	Kg	80	AGUASCALIENTES
3	CREMA PARA BATIR SIN AZÚCAR	Lt	60	LYNCOTT
4	HELADO DE VAINILLA	Kg	5	MEMBERS MARK
5	JOCOQUE ARABE	Kg	5	INDISTINTA
6	MANTEQUILLA SIN SAL	Kg	250	AGUASCALIENTES
7	MARGARINA SIN SAL	Kg	10	VILLITA
8	QUESO AZUL	Kg	0.5	BLUE HOUSE
9	QUESO CHEDDAR EN BARRA	Kg	2	INDISTINTA
10	QUESO CHIHUAHUA EN BARRA	Kg	15	LUCY
11	QUESO COTIJA	Kg	10	LUCY
12	QUESO COTTAGE	Kg	8	FUD
13	QUESO CREMA	Kg	85	PHILADELPHIA
14	QUESO DE CABRA	Kg	2	INDISTINTA
15	QUESO FETTA	Kg	2	INDISTINTA
16	QUESO FRESCO	Kg	70	LUCY
17	QUESO MANCHEGO EN BARRA	Kg	20	FUD
18	QUESO MASCARPONE	Kg	10	VICTORIA
19	QUESO OAXACA	Kg	50	LUCY
20	QUESO PANELA	Kg	150	FRANJA
21	QUESO PARMESANO EN BARRA	Kg	5	INDISTINTA
22	QUESO RICCOTTA	Kg	5	INDISTINTA
23	QUESO TIPO ASADERO EN BARRA	Kg	50	LUCY

24	QUESO TIPO MOZZARELLA EN BARRA	Kg	150	H-E-B
25	REQUESÓN	Kg	2	LUCY
26	YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR	Kg	30	GRIEGO
27	YOGUR NATURAL CON AZÚCAR	Kg	15	YOPLAIT
28	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	Kg	60	YOPLAIT

SUBPARTIDA 3 (PRODUCTO PERECEDERO)

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
1	ACEITE DE AJONJOLÍ PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	2	Ines
2	ACEITE DE CACAHUATE PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	2	Ines
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	50	Galavis
4	ACEITE VEGETAL DE CANOLA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	200	Cristal
5	ACEITE VEGETAL PARA FREIR PRESENTACIÓN 5 LITRO	Lt	100	Cristal
6	AJO BLANCO PELADO BOTE DE 1 KG	KG	2	indistinta
7	AJONJOLÍ BLANCO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
8	AJONJOLÍ NEGRO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
9	ALBAHACA SECA A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
10	ALCAPARRA EN SALMUERA PRESENTACIÓN .220 KILO	KG	2	CORINA
11	ALGA NORI PRESENTACIÓN PAQ. C/100 PZAS	PZA	2	NORI
12	ALGA WAKAME PRESENTACIÓN PAQ. C/.454 KG	KG	1	NORI
13	ALMENDRA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
14	ALMENDRA ENTERA SIN CÁSCARA A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta
15	ALMENDRA FILETEADA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
16	ALUBIAS BLANCAS CHICA A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta
17	AMARANTO INFLADO CON MIEL A GRANEL POR KILO	KG	0.2	indistinta
18	AMARANTO INFLADO NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
19	ANCHOAS EN LATA EN ACEITE PRESENTACIÓN .056 KG	KG	0.2	indistinta
20	ANIS ESTRELLA ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	0.2	indistinta
21	ARÁNDANOS DESHIDRATADOS A GRANEL POR KILO	KG	16	indistinta
22	ARROZ ARBORIO PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	2	indistinta
23	ARROZ CALROSE PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	12	indistinta
24	ARROZ ESTÁNDAR PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	800	indistinta
25	ARROZ PRECOCIDO PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	10	indistinta
26	ARROZ SALVAJE PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	2	indistinta
27	ATUN EN AGUA ENLATADO PRESENTACIÓN LATA 1.88 KG	KG	50	indistinta
28	AVELLANAS PELADA A GRANEL POR KILO	KG	0.5	indistinta
29	AZFRÁN ESPAÑOL FRASCO CON .002 KG	KG	0.05	indistinta
30	AZÚCAR BLANCA REFINADA A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta
31	AZÚCAR ESTÁNDAR A GRANEL POR KILO	KG	400	indistinta
32	AZÚCAR GLASS A GRANEL POR KILO	KG	30	indistinta
33	AZUCAR MASCABADO A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta
34	BICARBONATO DE SODIO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
35	BOLILLO DE PANADERÍA	PZA	400	indistinta
36	CACAHUATE SIN CÁSCARA NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta
37	CACAO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
38	CANELA ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
39	CANELA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
40	CEBADA EN POLVO SOLUBLE PRESENTACIÓN .240 KG	KG	10	indistinta
41	CEBADA PERLA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
42	CEREZAS MARASCHINO EN CONSERVA SIN HUESO	KG	2	indistinta

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
43	CHILE ANCHO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
44	CHILE CASCABEL A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
45	CHILE DE ÁRBOL A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
46	CHILE EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
47	CHILE GUAJILLO A GRANEL POR KILO	KG	30	indistinta
48	CHILE MECO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
49	CHILE MORITA A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
50	CHILE MULATO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
51	CHILE PASILLA A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta
52	CHILE PUYA A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
53	CHISPAS DE CHOCOLATE OSCURO A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta
54	CHOCOLATE BLANCO EN BARRA SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DE CACAO	KG	20	indistinta
55	CHOCOLATE DE METATE	KG	4	indistinta
56	CHOCOLATE OSCURO 60% CACAO SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DEL CACAO	KG	70	indistinta
57	CHORIZO DE SOYA SIN GRASAS ANIMALES	KG	20	indistinta
58	CIRUELA PASA SIN HUESO	KG	2	indistinta
59	CLAVO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
60	CLAVO ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
61	COCO RALLADO	KG	4	indistinta
62	COMINO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
63	COMINO ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
64	CORAZONES DE ALCACHOFA PRESENTACIÓN LATA .390 KG	KG	2	indistinta
65	COUS COUS MARROQUÍ PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	10	indistinta
66	CREMA DE AVELLANAS CON COCOA TIPO NUTELLA	KG	2	indistinta

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
67	CREMA DE CACAHUATE	KG	2	indistinta
68	CREMA DE COCO CON AZÚCAR	KG	20	indistinta
69	CÚRCUMA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	4	indistinta
70	DÁTIL DESHIDRATADO SIN HUESO EN BOLSA DE 1 KILOGRAMO	KG	2	indistinta
71	DURAZNOS EN ALMIBAR EN MITADES	KG	4	indistinta
72	EDAMAME EN VAINA CONGELADO	KG	2	indistinta
73	ELOTE AMARILLO DESGRANADO CONGELADO	KG	20	indistinta
74	ELOTE AMARILLO ENTERO CONGELADO	KG	20	indistinta
75	ELOTITOS TIERNOS	KG	2	indistinta
76	EMPANIZADOR JAPONÉS PANKO	KG	20	indistinta
77	FÉCULA DE MAÍZ A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
78	FIDEO DE ARROZ	KG	12	indistinta
79	FIDEO DE HUEVO ORIENTAL	KG	12	indistinta
80	FIDEOS SOBA	KG	4	indistinta
81	FLOR DE JAMAICA DESHIDRATADA PRIMERA CALIDAD A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta
82	FRIJOL NEGRO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	200	indistinta
83	FRIJOL PERUANO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	10	indistinta
84	FRIJOL PINTO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	200	indistinta
85	GALLETA TIPO SOLETA	KG	20	indistinta
86	GALLETAS TIPO MARÍA	KG	20	indistinta
87	GARBANZO EN LATA PRESENTACIÓN .400 KG	KG	30	indistinta
88	GARBANZO SECO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
89	GRANO DE ELOTE AMARILLO CONGELADO PRESENTACIÓN PAQ. 2 KILO	KG	80	indistinta

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
90	GRANO DE ELOTE AMARILLO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	80	indistinta
91	GRENETINA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
92	HABAS SECAS A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta
93	HARINA DE MAÍZ GRANULADA PARA POLENTA	KG	6	indistinta
94	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	KG	10	indistinta
95	HARINA DE TRIGO DE ALTA PROTEÍNA	KG	260	indistinta
96	HARINA DE TRIGO ÉSTANDAR PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	500	indistinta
97	HARINA DE TRIGO INTEGRAL PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	10	indistinta
98	HOJA DE ARROZ PARA PREPARAR ROLLOS VIETNAMITA	KG	4	indistinta
99	HOJA DE LAUREL SECA A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
100	HOJA DE MAÍZ TOTOMOXTLE	KG	4	indistinta
101	HOJUELAS DE AVENA NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta
102	HONDASHI EN HOJUELA	KG	0.6	indistinta
103	HUEVO BLANCO DE GALLINA	KG	500	indistinta
104	JARABE DE AGAVE	LT	2	indistinta
105	JARABE DE CHOCOLATE	KG	4	indistinta
106	JARABE DE MAIZ	LT	2	indistinta
107	JARABE SABOR MAPLE	LT	4	indistinta
108	JENGIBRE EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	0.6	indistinta
109	LENTEJA VERDE CHICA PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	120	indistinta
110	LEVADURA INSTANTÁNEA EMPAQUETADA DE .45 KILOGRAMOS	KG	20	indistinta
111	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO EN LATA	KG	80	indistinta
112	MALVAVISCO BLANCO GRANDE	KG	2	indistinta

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
113	MALVAVISCO BLANCO MINIATURA	KG	4	indistinta
114	MANGO CONGELADO	KG	20	indistinta
115	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE	KG	30	indistinta
116	MASA DE MAÍZ FRESCA PARA TORTILLA	KG	10	indistinta
117	MASA DE WONTON CUADRADA	KG	2	indistinta
118	MASA DE WONTON REDONDA	KG	2	indistinta
119	MASA HOJALDRE	KG	2	indistinta
120	MAYONESA PRESENTACIÓN 1 KG	KG	40	indistinta
121	MEDIA CREMA PRESENTACIÓN .225 KG	KG	40	indistinta
122	MERMELADA DE FRESA	KG	6	indistinta
123	MEZCLA CAMPESINA CONGELADA	KG	20	indistinta
124	MIEL DE ABEJA	KG	10	indistinta
125	NUEZ DE CASTILLA NATURAL SIN CÁSCARA	KG	4	indistinta
126	NUEZ PECANA SIN CASCARA	KG	10	indistinta
127	ORÉGANO SECO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
128	PAN DE BARRA MULTIGRANO	KG	20	indistinta
129	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN PAQ. .210 KG	KG	40	indistinta
130	PAPRIKA A GRANEL POR KILO	KG	8	indistinta
131	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTADO	KG	20	indistinta
132	PASTA DE CODO No 0	KG	6	indistinta
133	PASTA DE CODO No. 4	KG	40	indistinta
134	PASTA DE LETRAS	KG	20	indistinta
135	PASTA DE MUNICIONES	KG	10	indistinta
136	PASTA DE TOMATE	KG	20	indistinta
137	PASTA FETUCCINE	KG	10	indistinta
138	PASTA FIDEO 0	KG	20	indistinta
139	PASTA FUSILLI	KG	50	indistinta

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
140	PASTA MISO	KG	12	indistinta
141	PASTA PARA LASAGNA PRECOCIDA	KG	60	indistinta
142	PASTA PARA PREPARAR ROLLOS PRIMAVERA	KG	6	indistinta
143	PASTA PELO DE ANGEL	KG	2	indistinta
144	PASTA PENNE RIGATE	KG	20	indistinta
145	PASTA PHYLLO	KG	2	indistinta
146	PASTA SPAGUETTI	KG	80	indistinta
147	PASTA UDON CONGELADA	KG	4	indistinta
148	PEPINILLOS REBANADOS ENCURTIDOS	KG	4	indistinta
149	PEPITA DE CALABAZA NATURAL SIN CASCARA	KG	4	indistinta
150	PEPITA DE GIRASOL NATURAL SIN CASCARA	KG	8	indistinta
151	PILONCILLO A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta
152	PIMIENTA BLANCA MOLIDO FINO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
153	PIMIENTA CAYENA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
154	PIMIENTA LIMÓN PRESENTACIÓN .350 KG	KG	2	indistinta
155	PIMIENTA NEGRA ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
156	PIMIENTA NEGRA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
157	PIMIENTA TABASCO ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
158	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR EN LATA	KG	16	indistinta
159	PIÑA REBANADA EN ALMIBAR EN LATA	KG	20	indistinta
160	PIÑÓN BLANCO SIN CÁSCARA	KG	2	indistinta
161	PISTACHE NATURAL SIN CÁSCARA	KG	2	indistinta
162	POLVO 5 ESPECIES A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta
163	POLVO DE AJO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
164	POLVO DE CEBOLLA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta
165	POLVO DE CURRY A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta
166	POLVO PARA HORNEAR	KG	6	indistinta

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
167	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR CEREZA	KG	10	D gari
168	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRAMBUESA	KG	10	D gari
169	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRESA	KG	10	D gari
170	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR LIMÓN	KG	10	D gari
171	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR MANDARINA	KG	10	D gari
172	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR NARANJA	KG	10	D gari
173	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR PIÑA	KG	10	D gari
174	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR UVA	KG	10	D gari
175	POLVO PARA PREPARAR PARA TÉ FRÍO CON SABOR A LIMÓN CON EDULCORANTE	KG	20	Indistinta
176	PULPA DE TAMARINDO NATURAL S/CASCARA	KG	30	Indistinta
177	PURÉ DE TOMATE CONDIMENTADO	KG	100	Indistinta
178	QUESO TIPO PARMESANO EN POLVO	KG	10	Indistinta
179	SAL DE GRANO	KG	8	Indistinta
180	SAL REFINADA PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	200	Indistinta
181	SALSA CATSUP	LT	80	Embasa
182	SALSA DE OSTIÓN	KG	6	Indistinta
183	SALSA DE PIMIENTOS AÑEJA TIPO TABASCO	LT	2	Indistinta
184	SALSA DE SOYA	LT	40	Corina
185	SALSA ESTILO BBQ	KG	20	Indistinta
186	SALSA SRIRACHA	LT	10	Indistinta
187	SALSA TIPO INGLESA	LT	10	Indistinta
188	SEMILLA DE CARDAMOMO	KG	0.2	Indistinta
189	SEMILLA DE CHÍA	KG	0.2	Indistinta
190	SEMILLA DE CILANTRO	KG	0.2	Indistinta

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar
191	SEMILLA DE HINOJO	KG	0.2	Indistinta
192	SOYA TEXTURIZADA A GRANEL POR KILO	KG	20	Indistinta
193	TAHINI	KG	4	Indistinta
194	TAPIOCA PERLA	KG	10	Indistinta
195	TOFU FIRME	KG	16	Indistinta
196	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE	KG	1	Indistinta
197	TORTILLA DE HARINA GRANDE CASERA	KG	20	Indistinta
198	TORTILLA DE MAÍZ AMARILLO	KG	500	Indistinta
199	TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADA	KG	10	Indistinta
200	TRIGO BULGUR	KG	16	Indistinta
201	UVA PASA NEGRA	KG	10	Indistinta
202	UVA PASA RUBIA	KG	10	Indistinta
203	VAINA DE VAINILLA FRESCA NACIONAL	PIEZA	15	Indistinta
204	VINAGRE BALSÁMICO	LT	4	Indistinta
205	VINAGRE BLANCO	LT	10	Indistinta
206	VINAGRE DE ARROZ	LT	6	Indistinta
207	VINAGRE DE JEREZ	LT	4	Indistinta
208	VINAGRE DE MANZANA	LT	16	Clemente Jackes
209	VINAGRE DE VINO BLANCO	LT	10	Indistinta
210	VINAGRE DE VINO TINTO	LT	6	Indistinta

SUBPARTIDA 4 (PESCADOS Y MARISCOS)

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
1	CABEZAS Y CARCASA DE PESCADO	Kilo	2
2	CAMARÓN 21/25 SIN CABEZA	Kilo	20
3	FILETE DE CURVINA	Kilo	20
4	FILETE DE PANGA 5-7 ONZAS	Kilo	100

5	FILETE DE TILAPIA 5-7 ONZAS	Kilo	150
6	FILETE ESCOLAR	Kilo	2
7	FILETE JUREL	Kilo	5
8	LOMO DE ATÚN SAKU PORCIONADO	Kilo	85
9	LOMO DE SALMON ENTERO SIN ESCAMAS CONGELADO AL ALTO VACIO	Kilo	40
10	MOJARRA ENTERA DESVICERADA SIN ESCAMAS	Kilo	10
11	PULPO SIN CABEZA MEDIANO	Kilo	30
12	SURIMI	Kilo	10

LOS CONSUMOS ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE ALCANCE AL PROVEEDOR 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.

VI. REQUISITOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES:

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.

- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN CONFIRMAR POR ESCRITO QUE ESTÁN EN CONDICIONES DE PRESTAR EL SERVICIO BAJO LAS ESPECIFICACIONES, CANTIDADES Y CONDICIONES DEL SERVICIO DESCRITAS EN EL PRESENTE ANEXO.
- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN MANIFESTAR POR ESCRITO QUE LA ENTREGA DE INSUMOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMATIVIDADES SEÑALADAS EN EL PUNTO DE ARRIBA.

- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN CONFIRMAR POR ESCRITO QUE ESTÁN EN CONDICIONES DE PROPORCIONAR LOS SERVICIOS EN LAS INSTALACIONES DEL CIDE, TAL Y COMO SE ENCUENTRAN ACTUALMENTE, SIN NECESIDAD DE MODIFICAR LAS INSTALACIONES ACTUALES Y EL EQUIPAMIENTO EXISTENTE PROPIEDAD DEL INSTITUTO.
- EXPERIENCIA DE 4 MESES EN EL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y/O EJECUTIVOS, HOTELES, RESTAURANTES O EMPRESAS CON GIRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS; COMPROBABLES CON AL MENOS UNO DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:
 1. CURRICULUM VITAE
 2. FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS.

ENTREGA DE INSUMOS

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
-----------------	------------------	---------------	----------------

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

VII. CRITERIO DE EVALUACIÓN:

EL MÉTODO DE EVALUACIÓN BINARIO ES UN SISTEMA MEDIANTE EL CUAL SE EVALÚA SI LAS OFERTAS CUMPLEN O NO CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS POR EL ÁREA CONVOCANTE Y POSTERIORMENTE, DE ADJUDICA UN PEDIDO O CONTRATO A QUIEN, CUMPLIENDO DICHS REQUISITOS, OFERTE EL PRECIO MÁS BAJO. ASIMISMO, LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO SE REALIZARÁ AL PROVEEDOR QUE OFERTE TODOS Y CADA UNOS DE LOS PRODUCTOS Y QUE CUMPLA TÉCNICAMENTE CON LO SOLICITADO Y OFERTE EL MENOR PRECIO DERIVADO DE LA SUMATORIA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE TODOS LOS PRODUCTOS.

VIII.LUGAR DE ENTREGA:

ADUANA DEL COMEDOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE REGIÓN CENTRO), CIRCUITO TECNOPOLO NORTE NO. 117, FRACC. TECNOPOLO POCITOS II C.P. 20313, AGUASCALIENTES AGS.

ALCANCE DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR EL ESTACIONAMIENTO LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA TECNOPOLO NORTE NO. 117, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL GENERAL DEL ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO.

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

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

IX. TIEMPOS DE ENTREGA

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 A. M.	11:00 A. M.

MARTES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
MIÉRCOLES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
JUEVES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
VIERNES	8:00 A. M.	11:00 A. M.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO 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.

X. VIGENCIA DEL CONTRATO:

DEL 1 DE ENERO DEL 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

XI. VIGENCIA DEL SERVICIO:

DEL 1 DE ENERO DEL 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

XII. TIPO DE CONTRATO:

CONTRATO ABIERTO POR MONTO, CONFORME A LO SIGUIENTE:

MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR DE \$315,012.00 (TRESCIENTOS QUINCE MIL DOCE PESOS 00/100 M. N.), Y UN MONTO MÁXIMO POR ADJUDICAR DE \$787,530.00 (SETECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS 00/100 M. N.), CON IVA.

	Ejercicio 2024
Monto mínimo	\$ 315,012.00
Monto máximo	\$ 787,530.00

XIII. ENTREGABLES:

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ ENTREGAR LOS INSUMOS EN LAS FECHAS Y HORARIOS ESTABLECIDOS EN EL NUMERAL “VIII” Y “IX” DEL PRESENTE ANEXO

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

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	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

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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		

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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

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

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

XIV. 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.

EL PAGO DE LA PENALIZACIÓN SERÁ EN LA CAJA DEL CIDE EN UN HORARIO DE 9:30 A 15:00 HORAS Y DE 16:00 A 18:00 HORAS DE LUNES A VIERNES.

XV. 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 2% (DOS POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

XVI. NORMAS DE CALIDAD O PROCESOS Y CERTIFICACIONES

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.

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 CODOS;
- C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
- D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

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

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

5.12.7 NO SE PERMITE FUMAR, COMER, BEBER, ESCUPIR O MASCAR EN LAS ÁREAS DONDE SE ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS

ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASE PRIMARIO. EVITAR ESTORNUDAR O TOSER SOBRE EL PRODUCTO.

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

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

XVII. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ **INDIVISIBLE** EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE FACULTADA PARA TAL EFECTO, POR EL 10% DEL MONTO MÁXIMO 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 (\$325,000.01), 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 (\$325,000.01); 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.

XVIII. 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:

1. CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
2. 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.
3. SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
4. 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.
5. 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.
6. SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
7. 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.
8. 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.
9. SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
10. 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.
11. 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.
12. SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

XIX. FORMA DE PAGO:

NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS POSTERIORES A LA ENTREGA DEL BIEN O PRESTACIÓN DEL SERVICIO, PREVIA PRESENTACIÓN DE ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

Atentamente


El Patito Feo
Semillas y Cereales
Sazonando su Vida
Mayoreo y Menudeo Servicio a Domicilio
Email: ventas@elpatitofeo.mx
Tel: 449 914 9998 y 449 914 12 10 ☎ 449 878 27 50

**ING. JORGE ANTONIO GONZALEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL**

El Patito Feo
Semillas y Cereales



ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”

Partida 2. “SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES”

I. ÁREA REQUIRENTE:

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA CIDE REGIÓN CENTRO, AGUASCALIENTES

II. ÁREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO:

EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

III. OBJETO DE CONTRATACIÓN:

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

IV. PARTIDA PRESUPUESTARIA:

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARTIDA NÚMERO 22104

**V. DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
PRODUCTOS SOLICITADOS**

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
1	ARRACHERA MARINADA	Kilo	30
2	BISTEC DE PIERNA DE PUERCO	Kilo	30
3	BISTEC PULPA BOLA DE RES	Kilo	800
4	BOLA DE RES ENTERA	Kilo	1
5	CAÑA DE FILETE DE RES LIMPIA	Kilo	100
6	CAÑA DE LOMO DE PUERCO LIMPIA	Kilo	100
7	CARNE DE CERDO MOLIDA 90/10	Kilo	40
8	CARNE DE RES MOLIDA 90/10	Kilo	600
9	CHAMBARETE DE TRASERO DE RES PORCIONADO	Kilo	30
10	CHICHARRÓN DE PUERCO CON CARNE	Kilo	15
11	CHICHARRÓN DE PUERCO DE HOJA	Kilo	10
12	CHICHARRÓN DE PUERCO PRENSADO	Kilo	7
13	CHISTORRA	Kilo	10
14	CHORIZO DE CERDO	Kilo	90
15	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	Kilo	20
16	CHULETA DE PUERCO NATURAL PORCIONADA 220 GRAMOS POR PIEZA	Kilo	30

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
17	COLA DE RES PRIMERA CALIDAD	Kilo	1
18	COSTILLA CARGADA DE RES	Kilo	20
19	COSTILLA CARRILLERA DE PUERCO	Kilo	50
20	COSTILLA CARRILLERA DE RES	Kilo	50
21	COSTILLA CORTA DE PUERCO PORCIONADA	Kilo	10
22	CUERO DE PUERCO LIMPIO	Kilo	5
23	ESPINAZO DE CERDO PORCIONADO A 1 HUESO	Kilo	50
24	ESTOMAGO DE RES LIMPIO PARA MENUDO	Kilo	5
25	FALDA DE RES NATURAL ENTERA	Kilo	300
26	JAMÓN DE PUERCO AHUMADO REBANADO	Kilo	0.5
27	JAMÓN DE PUERCO TIPO YORK REBANADO	Kilo	0.5
28	LENGUA DE RES	Kilo	20
29	LOMO DE RES SIN HUESO (ROAST BEEF)	Kilo	10
30	NEW YORK STEAK PORCIONADO	Kilo	10
31	PATA DE CERDO LIMPIA	Kilo	1
32	PATA DE RES LIMPIA	Kilo	1
33	PECHO DE RES SIN HUESO	Kilo	1
34	PEPPERONI REBANADO	Kilo	2
35	PESCUEZO DE RES SIN HUESO	Kilo	2
36	PIERNA DE BORREGO CON HUESO	Kilo	20
37	PIERNA DE CERDO SIN HUESO LIMPIA	Kilo	500
38	RECORTE DE TOCINO	Kilo	2
39	RIB EYE STEAK PORCIONADO	Kilo	30
40	SALAMI REBANADO	Kilo	1
41	SALCHICHA DE RES JUMBO DE 123 GRAMOS PIEZA	Kilo	6
42	SALCHICHA DE RES TIPO POLACA	Kilo	1
43	T-BONE PORCIONADO	Kilo	20

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado
44	TOCINO DE CERDO AHUMADO REBANADO	Kilo	80
45	TOP SIRLOIN PORCIONADO	Kilo	30
46	TRIPAS DE RES DE LECHE PRIMERA CALIDAD	Kilo	0.5
47	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO REBANADO	Kilo	50
48	MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NATURAL	Kilo	300
49	MUSLO DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL	Kilo	50
50	PAVO ENTERO NATURAL SIN CABEZA SIN VÍSCERAS	Kilo	40
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	10
53	PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	Kilo	30
54	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilo	5
55	PULPA PECHUGA DE POLLO	Kilo	900
56	ALA DE POLLO CON HUESO SIN PIEL	Kilo	5
57	HUACAL DE POLLO	Kilo	1
58	SALCHICHA DE PAVO	Kilo	30

LOS CONSUMOS ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE ALCANCE AL PROVEEDOR 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.

VI. REQUISITOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES:

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.

- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN CONFIRMAR POR ESCRITO QUE ESTÁN EN CONDICIONES DE PRESTAR EL SERVICIO BAJO LAS ESPECIFICACIONES, CANTIDADES Y CONDICIONES DEL SERVICIO DESCRITAS EN EL PRESENTE ANEXO.
- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN MANIFESTAR POR ESCRITO QUE LA ENTREGA DE INSUMOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMATIVIDADES SEÑALADAS EN EL PUNTO DE ARRIBA.
- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN CONFIRMAR POR ESCRITO QUE ESTÁN EN CONDICIONES DE PROPORCIONAR LOS SERVICIOS EN LAS INSTALACIONES DEL CIDE, TAL Y COMO SE ENCUENTRAN ACTUALMENTE, SIN NECESIDAD DE MODIFICAR LAS INSTALACIONES ACTUALES Y EL EQUIPAMIENTO EXISTENTE PROPIEDAD DEL INSTITUTO.
- EXPERIENCIA DE 4 MESES EN EL SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y/O EJECUTIVOS, HOTELES, RESTAURANTES O EMPRESAS CON GIRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS; COMPROBABLES CON AL MENOS UNO DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:
 1. CURRICULUM VITAE
 2. FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS.

ENTREGA DE INSUMOS

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
Carnes sin procesar	Color	Res: rojo brillante	Verdoso o café oscuro, descolorida
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C 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	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.
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas, carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C	Refrigerados a más de 4°C

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
		Congelados a menos 18°C o menos, sin signos de descongelación, sin signos de recongelación.	Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios 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

VII. CRITERIO DE EVALUACIÓN:

EL MÉTODO DE EVALUACIÓN BINARIO ES UN SISTEMA MEDIANTE EL CUAL SE EVALÚA SI LAS OFERTAS CUMPLEN O NO CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS POR EL ÁREA CONVOCANTE Y POSTERIORMENTE, DE ADJUDICA UN PEDIDO O CONTRATO A QUIEN, CUMPLIENDO DICHS REQUISITOS, OFERTE EL PRECIO MÁS BAJO. ASIMISMO, LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO SE REALIZARÁ AL PROVEEDOR QUE OFERTE TODOS Y CADA UNOS DE LOS PRODUCTOS Y QUE CUMPLA TÉCNICAMENTE CON LO SOLICITADO Y OFERTE EL MENOR PRECIO DERIVADO DE LA SUMATORIA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE TODOS LOS PRODUCTOS.

VIII.LUGAR DE ENTREGA:

ADUANA DEL COMEDOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE REGIÓN CENTRO), CIRCUITO TECNOPOLO NORTE NO. 117, FRACC. TECNOPOLO POCITOS II C.P. 20313, AGUASCALIENTES AGS.

ALCANCE DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR EL ESTACIONAMIENTO LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA TECNOPOLO NORTE NO. 117, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL GENERAL DEL ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO.

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

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

IX. TIEMPOS DE ENTREGA

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
MARTES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
MIÉRCOLES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
JUEVES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
VIERNES	8:00 A. M.	11:00 A. M.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO 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.

X. VIGENCIA DEL CONTRATO:

DEL 1 DE ENERO DEL 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

XI. VIGENCIA DEL SERVICIO:

DEL 1 DE ENERO DEL 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

XII. TIPO DE CONTRATO:

ABIERTO CON UN MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR DE \$179,090.00 (CIENTO SETENTA Y NUEVE MIL NOVENTA PESOS 00/100 M. N.). Y UN MONTO MÁXIMO POR ADJUDICAR DE \$447,726.00 (CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS VEINTISEIS PESOS 00/100 M. N.). CON IVA.

	Ejercicio 2024
Monto mínimo	\$ 179,090.00
Monto máximo	\$ 447,726.00

XIII. ENTREGABLES:

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ ENTREGAR LOS INSUMOS EN LAS FECHAS Y HORARIOS ESTABLECIDOS EN EL NUMERAL “VIII” Y “IX” DEL PRESENTE.

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.

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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		

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	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

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

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

XIV. 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 10% (DIEZ 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.

EL PAGO DE LA PENALIZACIÓN SERÁ EN LA CAJA DEL CIDE EN UN HORARIO DE 9:30 A 15:00 HORAS Y DE 16:00 A 18:00 HORAS DE LUNES A VIERNES.

XV. 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 2% (DOS POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

XVI. NORMAS DE CALIDAD O PROCESOS Y CERTIFICACIONES

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.

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 CODOS;
- C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
- D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

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

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

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

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

XVII. 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 (\$325,000.01), 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 (\$325,000.01); 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.

XVIII. CAUSALES DE RESCISIÓN

PARA LLEVAR A CABO LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO Y LA ELABORACIÓN DE CONTRATOS, SE DEBERÁ ESPECIFICAR LAS CAUSALES DE RESCISIÓN DEL CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR, LAS CUALES NO SE MODIFICAN, PERO SIEMPRE DEBEN ESTAR INCLUIDAS, CONFORME AL SIGUIENTE TEXTO:

Texto:

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:

1. CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
2. 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.
3. SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
4. 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.

5. 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.
6. SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
7. 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.
8. 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.
9. SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
10. 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.
11. 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.
12. SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

XIX. FORMA DE PAGO:

NO HABRÁ ANTICIPO Y EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS VEINTE DÍAS POSTERIORES A LA ENTREGA DEL BIEN O PRESTACIÓN DEL SERVICIO, PREVIA PRESENTACIÓN DE ACTA ENTREGA RECEPCIÓN Y FACTURA CORRESPONDIENTE.

Atentamente


El Patito Feo
Semillas y Cereales
Sazonando su Vida
Meyoreo y Menudeo Servicio a Domicilio
Email: ventas@elpatitofeo.mx
Tel 449 914 9698 y 449 914 12 10 © 449 578 27 50

**ING. JORGE ANTONIO GONZALEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL**

ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”

Partida 3. “SUMINISTRO DE ABARROTOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES”

I. ÁREA REQUIRENTE:

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DEL CIDE REGIÓN CENTRO

II. ÁREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO:

EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL CIDE REGIÓN CENTRO.

III. OBJETO DE CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE PRODUCTO ABARROTOS PARA EL COMEDOR INSTITUCIONAL CIDE SEDE REGIÓN CENTRO.

IV. PARTIDA PRESUPUESTARIA:

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARTIDA NÚMERO 22104.

V. DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Productos solicitados

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	UNIDAD	CONSUMO APROXIMADO
1	ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO	KG	1
2	ACEITUNAS MANZANILLA ENTERAS SIN HUESO	KG	6
3	ACEITUNAS NEGRAS ENTERAS SIN HUESO	KG	2
4	ACEITUNAS NEGRAS FILETEADAS	KG	6
5	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION DE .710 KG	KG	20
6	ADEREZO MIL ISLAS PRESENTACION DE .710 KG	KG	20
7	ADEREZO RANCH PRESENTACION DE .710 KG	KG	50
8	AGUA MINERAL DE MANANTIAL BOTELLA DE 1 LITRO	LT	10
9	BOX LUNCH PAQ. C/25 PZAS	PZA	1
10	CAFÉ DE GRANO ENTERO PRESENTACIÓN PQ. 1 KILO	KG	2
11	CAFÉ GRANO MOLIDO PRESENTACIÓN PQ. 1 KILO	KG	6
12	CAFÉ SOLUBLE PRESENTACIÓN LATA 1 KILO	KG	10
13	CAJETA QUEMADA PRESENTACIÓN DE .660 KILO	KG	10

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	UNIDAD	CONSUMO APROXIMADO
14	CAPACILLOS PARA CUPCAKE PAQUETE CON 100 UNIDADES	PZA	80
15	CHICHARO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	2
16	CHILE CHIPOTLE EN ADOBO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	30
17	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE EN RAJAS EN LATA	KG	10
18	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE ENTERO EN LATA	KG	10
19	CHILE SERRANO ENTERO EN ESCABECHE EN LATA	KG	2
20	COLORANTE VEGETAL AMARILLO	LT	2
21	COLORANTE VEGETAL AZUL	LT	0.1
22	COLORANTE VEGETAL ROJO	LT	0.1
23	COLORANTE VEGETAL VERDE	LT	0.1
24	COLORANTE VEGETAL VIOLETA	LT	0.1
25	CRUTONES PRESENTACIÓN BOLSA .907 KG	KG	2
26	ESENCIA DE ALMENDRA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	1
27	ESENCIA DE LIMÓN PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	0.2
28	ESENCIA DE NARANJA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	0.6
29	ESENCIA DE VAINILLA CRISTALINA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	80
30	ESENCIA DE VAINILLA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	10
31	JUGO DE ÁRANDANO PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	10
32	JUGO DE NARANJA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	20
33	LECHE CONDENSADA PRESENTACIÓN .387 KG	LT	80
34	LECHE DE COCO SIN AZÚCAR PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	80
35	LECHE DESLACTOSA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	100
36	LECHE ENTERA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	600
37	LECHE EVAPORADA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	100
38	PALILLO DE BROCHETA DE BAMBÚ DE 12" C/25	PZA	20
39	PALITOS DE MADERA PARA PALETAS PAQ. C/100 PZAS	PZA	200

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	UNIDAD	CONSUMO APROXIMADO
40	PICADIENTES PAQ. C/ 100 PZAS	PZA	8
41	PLÁSTICO VITAFILM	PZA	24
42	REFRESCO DE COLA PRESENTACIÓN 2 LITROS	LT	20
43	REFRESCO DE SABORES SURTIDOS PRESENTACIÓN .355 LITRO	LT	20
44	SERVILLETAS INTERDOBLADAS PAQ. C/250 PZAS	PZA	100
45	TÉ JAZMÍN EN SOBRE PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	PZA	2
46	TÉ NEGRO EN SOBRE PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	KG	2
47	TÉ VERDE EN SOBRE PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	KG	2
48	VASO DE PLÁSTICO DESHECHABLE PAQ. C/25 PZAS	PZA	2

LOS CONSUMOS ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE ALCANCE AL PROVEEDOR 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.

VI. REQUISITOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES:

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.

PERFIL SOLICITADO DEL LICITANTE:

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

- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN CONFIRMAR POR ESCRITO QUE ESTÁN EN CONDICIONES DE PRESTAR EL SERVICIO BAJO LAS ESPECIFICACIONES, CANTIDADES Y CONDICIONES DEL SERVICIO DESCRITAS EN EL PRESENTE ANEXO.
- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN MANIFESTAR POR ESCRITO QUE LA ENTREGA DE INSUMOS SE LLEVARÁ A CABO EN ESTRICTO APEGO A LAS INDICACIONES DE LAS NORMATIVIDADES SEÑALADAS EN EL PUNTO DE ARRIBA.
- COMO PARTE DE SU PROPOSICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN CONFIRMAR POR ESCRITO QUE ESTÁN EN CONDICIONES DE PROPORCIONAR LOS SERVICIOS EN LAS INSTALACIONES DEL CIDE, TAL Y COMO SE ENCUENTRAN ACTUALMENTE, SIN NECESIDAD DE MODIFICAR LAS INSTALACIONES ACTUALES Y EL EQUIPAMIENTO EXISTENTE PROPIEDAD DEL INSTITUTO.
- EXPERIENCIA DE 4 MESES EN EL SUMINISTRO DE ABARROTOS PARA COMEDORES INDUSTRIALES Y/O EJECUTIVOS, HOTELES, RESTAURANTES O EMPRESAS CON GIRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS; COMPROBABLES CON AL MENOS UNO DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:
 1. CURRICULUM VITAE
 2. FACTURAS, PEDIDOS O CONTRATOS.

ENTREGA DE INSUMOS

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
PRODUCTOS PERECEDERO	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
	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 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 LA CAJA DE CARTÓN. PAN BLANCO DE PANADERÍA: A GRANEL EN BOLSAS DE NO MÁS DE 2 KG.	QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN Y CONSISTENCIA INADECUADA QUE NO SE ENTREGUEN LOS EMPAQUES CON LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS.

		GALLETAS: EN EMPAQUE ORIGINAL TORTILLAS DE HARINA: EMPAQUE ORIGINAL. 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 EXCREMENTO O SANGRE FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA

VII. CRITERIO DE EVALUACIÓN:

EL MÉTODO DE EVALUACIÓN BINARIO ES UN SISTEMA MEDIANTE EL CUAL SE EVALÚA SI LAS OFERTAS CUMPLEN O NO CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS POR EL ÁREA CONVOCANTE Y POSTERIORMENTE, DE ADJUDICA UN PEDIDO O CONTRATO A QUIEN, CUMPLIENDO DICHS REQUISITOS, OFERTE EL PRECIO MÁS BAJO. ASIMISMO, LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO SE REALIZARÁ AL PROVEEDOR QUE OFERTE TODOS Y CADA UNOS DE LOS PRODUCTOS Y QUE CUMPLA TÉCNICAMENTE CON LO SOLICITADO Y OFERTE EL MENOR PRECIO DERIVADO DE LA SUMATORIA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE TODOS LOS PRODUCTOS.

VIII.LUGAR DE ENTREGA:

ADUANA DEL COMEDOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. (CIDE REGIÓN CENTRO), CIRCUITO TECNOPOLO NORTE NO. 117, FRACC. TECNOPOLO POCITOS II C.P. 20313, AGUASCALIENTES AGS.

ALCANCE DEL SERVICIO:

EL PROVEEDOR DEBERÁ ACCESAR POR EL ESTACIONAMIENTO LA CUAL SE UBICA SOBRE AVENIDA TECNOPOLO NORTE NO. 117, DEBERÁ ESTACIONAR SU TRANSPORTE EN EL NIVEL GENERAL DEL ESTACIONAMIENTO DESIGNADO PARA ENTREGA DE PRODUCTO.

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

POSTERIORMENTE SE DIRIGIRÁ A LA ADUANA DEL COMEDOR

IX. TIEMPOS DE ENTREGA

HORARIO DE ENTREGA PARA PEDIDOS ESTABLECIDOS SEMANALES		
LUNES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
MARTES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
MIÉRCOLES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
JUEVES	8:00 A. M.	11:00 A. M.
VIERNES	8:00 A. M.	11:00 A. M.

- LOS PEDIDOS SE PODRÁN HACER CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA SU ENTREGA.
- LOS PEDIDOS SE PODRÁN CANCELAR CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE NOTIFICACIÓN VÍA CORREO 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.

X. VIGENCIA DEL CONTRATO:

A PARTIR DEL 1 DE ENERO 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

XI. VIGENCIA DEL SERVICIO:

A PARTIR DEL 1 DE ENERO 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024.

XII. TIPO DE CONTRATO:

ABIERTO CON UN MONTO MÍNIMO POR ADJUDICAR DE \$25,584.00 (VEINTICINCO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS 00/100 M. N.). Y UN MONTO MÁXIMO POR ADJUDICAR DE \$63,961.00 (SESENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UNO PESOS 85/100 M. N.). CON IVA

	Ejercicio 2024
Monto mínimo	\$ 25,584.00
Monto máximo	\$ 63,961.00

XIII. ENTREGABLES:

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ ENTREGAR LOS INSUMOS EN LAS FECHAS Y HORARIOS ESTABLECIDOS EN EL NUMERAL “VIII” Y “IX” DEL PRESENTE ANEXO

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		

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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,	AGALLAS SECAS, OJOS HUNDIDOS Y

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	LIMPIOS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES	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		

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	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

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

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

XIV. 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.

EL PAGO DE LA PENALIZACIÓN SERÁ EN LA CAJA DEL CIDE EN UN HORARIO DE 9:30 A 15:00 HORAS Y DE 16:00 A 18:00 HORAS DE LUNES A VIERNES.

XV. 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 2% (DOS POR CIENTO) POR DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, RESPECTO DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES, QUE EL PROVEEDOR HAYA PRESTADO O PARCIAL O DEFICIENTEMENTE.

XVI. NORMAS DE CALIDAD O PROCESOS Y CERTIFICACIONES

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.

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 CODOS;
- C)** ENJUAGARSE CON AGUA LIMPIA, CUIDANDO QUE NO QUEDEN RESTOS DE JABÓN O DETERGENTE. POSTERIORMENTE PUEDE UTILIZARSE SOLUCIÓN DESINFECTANTE;
- D)** SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES O DISPOSITIVOS DE SECADO CON AIRE CALIENTE.

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

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

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

5.13 TRANSPORTE

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

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

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

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

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

5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

5.8.1.3 SE DEBEN CORROBORAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR 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, INDEPENDIEMENTE DE QUE TAMBIÉN PUEDA EXPRESARSE EN OTRAS UNIDADES (VÉASE REFERENCIAS).

4.2.7 FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

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

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

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

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

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

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

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

"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL___", "CONS. PREF. ANTES DEL ___". Y "CONS PREF".

III) LAS PALABRAS PRESCRITAS EN EL APARTADO II) DEBERÁN IR ACOMPAÑADAS DE: LA FECHA MISMA; O UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE LA FECHA.

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

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

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

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

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

- VINAGRE;

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

XVII. 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 (\$325,000.01), 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 (\$325,000.01); 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.

XVIII. 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:

1. CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCE EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.
2. 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.
3. SI EL PROVEEDOR NO ENTREGA LOS BIENES EN EL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DENTRO DEL HORARIO DE RECEPCIÓN ASIGNADO.
4. 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.
5. 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.
6. SI EL PROVEEDOR ES DECLARADO, POR AUTORIDAD COMPETENTE, EN CONCURSO MERCANTIL O DE ACREEDORES O EN CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO.
7. 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.
8. 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.

9. SI EL PROVEEDOR INCURRIERA EN FALTA DE VERACIDAD, TOTAL O PARCIALMENTE RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO.
10. 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.
11. 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.
12. SI EL LICITANTE INCURRIERA EN FALTAS DE ENTREGA DE PRODUCTO EN MÁS DE DIEZ OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O PEDIDO.

XIX. 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
Somitas y Cereales
Sazonando su Vida
Mayoreo y Menudeo Servicio a Domicilio
[Redacted Box]
Email: ventas@elpatitofeo.mx
Tel: 449 914 9658 y 449 914 12 10 ☎ 449 578 27 50

**ING. JORGE ANTONIO GONZALEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL**





ANEXO II

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

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

Aguascalientes, Ags a 01 de diciembre del 2023.

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: No. IA-38-90M-03890M001-
N-10-2024**Partida 1. "SUMINISTRO DE INSUMOS (FRUTAS Y VERDURAS, LÁCTEOS, PRODUCTO PERECEDERO, PESCADOS Y MARISCOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES"**

SUBPARTIDA 1 (FRUTAS Y VERDURAS)

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	ACELGAS EN MAZO	kg	10	\$ 45.00	\$ 450.00
2	AGUACATE CRIOLLO	kg	10	\$ 60.00	\$ 600.00
3	AGUACATE HASS	kg	100	\$ 80.00	\$ 8,000.00
4	AJO BLANCO FRESCO	kg	30	\$ 95.00	\$ 2,850.00
5	ALBAHACA OREJONA FRESCA	kg	10	\$ 60.00	\$ 600.00
6	APIO	kg	30	\$ 55.00	\$ 1,650.00
7	ARÚGULA BABY EMPAQUETADA	kg	2	\$ 80.00	\$ 160.00
8	BERENJENA	kg	30	\$ 70.00	\$ 2,100.00
9	BETABEL	kg	60	\$ 70.00	\$ 4,200.00
10	BLUEBERRY	kg	20	\$ 200.00	\$ 4,000.00
11	BROCOLI	kg	500	\$ 35.00	\$ 17,500.00
12	CALABAZA BLANCA	kg	600	\$ 45.00	\$ 27,000.00
13	CAMOTE AMARILLO	kg	40	\$ 70.00	\$ 2,800.00
14	CARAMBOLO	kg	1	\$ 25.00	\$ 25.00
15	CEBOLLA AMARILLA	kg	10	\$ 30.00	\$ 300.00
16	CEBOLLA BLANCA	kg	500	\$ 35.00	\$ 17,500.00
17	CEBOLLA CAMBRAY	kg	10	\$ 32.00	\$ 320.00
18	CEBOLLA MORADA	kg	100	\$ 38.00	\$ 3,800.00
19	CEBOLLÍN	kg	5	\$ 20.00	\$ 100.00
20	CHABACANO	kg	1	\$ 25.00	\$ 25.00
21	CHAMPIÑÓN BLANCO	kg	150	\$ 105.00	\$ 15,750.00
22	CHAYOTE	kg	50	\$ 40.00	\$ 2,000.00
23	CHÍCHARO LIMPIO	kg	10	\$ 105.00	\$ 1,050.00
24	CHILE CALIFORNIA	kg	50	\$ 30.00	\$ 1,500.00
25	CHILE GÜERO	kg	30	\$ 65.00	\$ 1,950.00
26	CHILE HABANERO	kg	10	\$ 150.00	\$ 1,500.00
27	CHILE JALAPEÑO	kg	80	\$ 45.00	\$ 3,600.00
28	CHILE MANZANO	kg	1	\$ 20.00	\$ 20.00

29	CHILE POBLANO	kg	75	\$ 65.00	\$ 4,875.00
30	CHILE SERRANO	kg	20	\$ 42.00	\$ 840.00
31	CILANTRO	kg	30	\$ 40.00	\$ 1,200.00
32	CIRUELA ROJA	kg	20	\$ 150.00	\$ 3,000.00
33	COL BLANCA	kg	40	\$ 30.00	\$ 1,200.00
34	COL DE BRUSELAS	kg	1	\$ 25.00	\$ 25.00
35	COL MORADA	kg	70	\$ 36.00	\$ 2,520.00
36	COLIFLOR	kg	150	\$ 42.00	\$ 6,300.00
37	DURAZNO	kg	1	\$ 90.00	\$ 90.00
38	ECHALOT	kg	1	\$ 22.00	\$ 22.00
39	EJOTE	kg	400	\$ 45.00	\$ 18,000.00
40	ELOTE AMARILLO EN MAZORCA FRESCO	kg	50	\$ 36.00	\$ 1,800.00
41	ELOTE BLANCO EN MAZORCA FRESCO	kg	80	\$ 34.00	\$ 2,720.00
42	ENELDO	kg	1	\$ 30.00	\$ 30.00
43	EPAZOTE	kg	15	\$ 35.00	\$ 525.00
44	ESPÁRRAGO TRIGUERO	kg	50	\$ 180.00	\$ 9,000.00
45	ESPINACA BABY EMPAQUETADA	kg	5	\$ 80.00	\$ 400.00
46	ESPINACA EN MAZO	kg	100	\$ 45.00	\$ 4,500.00
47	ESTRAGÓN FRESCO	kg	0.2	\$ 30.00	\$ 6.00
48	FLOR DE CALABAZA	kg	20	\$ 80.00	\$ 1,600.00
49	FLOR DE LAVANDA	kg	0.1	\$ 80.00	\$ 8.00
50	FRAMBUESA	kg	40	\$ 125.00	\$ 5,000.00
51	FRESA	kg	200	\$ 80.00	\$ 16,000.00
52	GERMEN DE ALFALFA	kg	5	\$ 100.00	\$ 500.00
53	GERMEN DE SOYA	kg	70	\$ 100.00	\$ 7,000.00
54	GRANADA	kg	5	\$ 30.00	\$ 150.00
55	GUANÁBANA	kg	10	\$ 45.00	\$ 450.00
56	GUAYABA	kg	300	\$ 50.00	\$ 15,000.00
57	HABA VERDE	kg	1	\$ 35.00	\$ 35.00
58	HIERBABUENA	kg	5	\$ 45.00	\$ 225.00
59	HIGO	kg	1	\$ 42.00	\$ 42.00
60	HINOJO	kg	1	\$ 30.00	\$ 30.00
61	HOJA DE AGUACATE	kg	1	\$ 28.00	\$ 28.00
62	HOJA DE PLÁTANO	kg	30	\$ 55.00	\$ 1,650.00
63	HOJA SANTA	kg	1	\$ 25.00	\$ 25.00
64	HONGO PORTOBELLO	kg	40	\$ 100.00	\$ 4,000.00
65	HUITLACOCHÉ FRESCO	kg	2	\$ 60.00	\$ 120.00
66	JENGIBRE	kg	10	\$ 60.00	\$ 600.00
67	JICAMA	kg	100	\$ 25.00	\$ 2,500.00

68	JITOMATE BOLA	kg	100	\$ 33.00	\$ 3,300.00
69	JITOMATE CHERRY	kg	15	\$ 85.00	\$ 1,275.00
70	JITOMATE SALADET	kg	900	\$ 48.00	\$ 43,200.00
71	KIWI	kg	8	\$ 66.00	\$ 528.00
72	LECHUGA OREJONA	kg	300	\$ 35.00	\$ 10,500.00
73	LECHUGA ROMANA	kg	50	\$ 32.00	\$ 1,600.00
74	LECHUGA SANGRÍA	kg	40	\$ 38.00	\$ 1,520.00
75	LIMÓN AMARILLO	kg	10	\$ 35.00	\$ 350.00
76	LIMÓN VERDE CON SEMILLA	kg	10	\$ 40.00	\$ 400.00
77	LIMÓN VERDE SIN SEMILLA	kg	300	\$ 42.00	\$ 12,600.00
78	MAMEY	kg	10	\$ 28.00	\$ 280.00
79	MANGO ATAULFO	kg	20	\$ 35.00	\$ 700.00
80	MANGO HADEN	kg	100	\$ 42.00	\$ 4,200.00
81	MANZANA GALA	kg	75	\$ 55.00	\$ 4,125.00
82	MANZANA GOLDEN	kg	50	\$ 63.00	\$ 3,150.00
83	MANZANA GRANNY SMITH	kg	20	\$ 110.00	\$ 2,200.00
84	MANZANA ROJA	kg	100	\$ 68.00	\$ 6,800.00
85	MARACUYÁ	kg	10	\$ 56.00	\$ 560.00
86	MEJORANA	kg	0.1	\$ 250.00	\$ 25.00
87	MELÓN CHINO	kg	80	\$ 37.00	\$ 2,960.00
88	MELÓN VERDE	kg	40	\$ 42.00	\$ 1,680.00
89	MENTA	kg	1	\$ 200.00	\$ 200.00
90	NAPA	kg	2	\$ 20.00	\$ 40.00
91	NARANJA AGRIA	kg	10	\$ 30.00	\$ 300.00
92	NARANJA VALENCIA	kg	150	\$ 30.00	\$ 4,500.00
93	NOPAL	kg	200	\$ 32.00	\$ 6,400.00
94	ORÉGANO FRESCO	kg	1	\$ 100.00	\$ 100.00
95	PAPA BLANCA	kg	500	\$ 38.00	\$ 19,000.00
96	PAPA CAMBRAY BLANCA	kg	50	\$ 32.00	\$ 1,600.00
97	PAPA CAMBRAY ROJA	kg	50	\$ 32.00	\$ 1,600.00
98	PAPAYA MARADOL	kg	30	\$ 52.00	\$ 1,560.00
99	PEPINO	kg	150	\$ 36.00	\$ 5,400.00
100	PERA ÁNGEL	kg	70	\$ 90.00	\$ 6,300.00
101	PERA MANTEQUILLA	kg	10	\$ 90.00	\$ 900.00
102	PERA ROJA	kg	1	\$ 90.00	\$ 90.00
103	PEREJIL CHINO	kg	1	\$ 36.00	\$ 36.00
104	PEREJIL LISO	kg	20	\$ 36.00	\$ 720.00
105	PIMIENTO AMARILLO	kg	75	\$ 70.00	\$ 5,250.00
106	PIMIENTO ROJO	kg	75	\$ 70.00	\$ 5,250.00
107	PIMIENTO VERDE	kg	100	\$ 70.00	\$ 7,000.00
108	PIÑA ESMERALDA	kg	10	\$ 38.00	\$ 380.00

109	PIÑA MIEL	kg	100	\$ 38.00	\$ 3,800.00
110	PLÁTANO MACHO	kg	20	\$ 27.00	\$ 540.00
111	PLÁTANO PORTALIMÓN	kg	150	\$ 27.00	\$ 4,050.00
112	PORO	kg	10	\$ 20.00	\$ 200.00
113	RABANO	kg	5	\$ 20.00	\$ 100.00
114	ROMERO	kg	2	\$ 180.00	\$ 360.00
115	SANDÍA	kg	85	\$ 26.00	\$ 2,210.00
116	SANDÍA SIN SEMILLA	kg	10	\$ 32.00	\$ 320.00
117	TAMARINDO	kg	15	\$ 42.00	\$ 630.00
118	TOMATE VERDE	kg	200	\$ 33.00	\$ 6,600.00
119	TOMILLO	kg	1	\$ 200.00	\$ 200.00
120	TORONJA ROSA	kg	5	\$ 26.00	\$ 130.00
121	UVA ROJA SIN SEMILLA	kg	10	\$ 95.00	\$ 950.00
122	UVA VERDE SIN SEMILLA	kg	10	\$ 120.00	\$ 1,200.00
123	VERDOLAGA	kg	2	\$ 30.00	\$ 60.00
124	ZANAHORIA	kg	400	\$ 28.00	\$ 11,200.00
125	ZARZAMORA	kg	50	\$ 105.00	\$ 5,250.00
					\$ 439,745.00

SUBPARTIDA 2 (LÁCTEOS)

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	CREMA ÁCIDA	Kg	20	RANCHO ALEGRE	\$ 75.00	\$ 1,500.00
2	CREMA ENTERA	Kg	80	AGUASCALIENTES	\$ 120.00	\$ 9,600.00
3	CREMA PARA BATIR SIN AZÚCAR	Lt	60	LYNCOTT	\$ 140.00	\$ 8,400.00
4	HELADO DE VAINILLA	Kg	5	MEMBERS MARK	\$ 65.00	\$ 325.00
5	JOCOQUE ARABE	Kg	5	INDISTINTA	\$ 45.00	\$ 225.00
6	MANTEQUILLA SIN SAL	Kg	250	AGUASCALIENTES	\$ 190.00	\$ 47,500.00
7	MARGARINA SIN SAL	Kg	10	VILLITA	\$ 180.00	\$ 1,800.00
8	QUESO AZUL	Kg	0.5	BLUE HOUSE	\$ 200.00	\$ 100.00
9	QUESO CHEDDAR EN BARRA	Kg	2	INDISTINTA	\$ 230.00	\$ 460.00
10	QUESO CHIHUAHUA EN BARRA	Kg	15	LUCY	\$ 205.00	\$ 3,075.00
11	QUESO COTIJA	Kg	10	LUCY	\$ 165.00	\$ 1,650.00
12	QUESO COTTAGE	Kg	8	FUD	\$ 210.00	\$ 1,680.00
13	QUESO CREMA	Kg	85	PHILADELPHIA	\$ 220.00	\$ 18,700.00
14	QUESO DE CABRA	Kg	2	INDISTINTA	\$ 205.00	\$ 410.00
15	QUESO FETTA	Kg	2	INDISTINTA	\$ 180.00	\$ 360.00
16	QUESO FRESCO	Kg	70	LUCY	\$ 223.00	\$ 15,610.00
17	QUESO MANCHEGO EN BARRA	Kg	20	FUD	\$ 270.00	\$ 5,400.00
18	QUESO MASCARPONE	Kg	10	VICTORIA	\$ 220.00	\$ 2,200.00

19	QUESO OAXACA	Kg	50	LUCY	\$ 190.00	\$ 9,500.00
20	QUESO PANELA	Kg	150	FRANJA	\$ 180.00	\$ 27,000.00
21	QUESO PARMESANO EN BARRA	Kg	5	INDISTINTA	\$ 245.00	\$ 1,225.00
22	QUESO RICCOTTA	Kg	5	INDISTINTA	\$ 190.00	\$ 950.00
23	QUESO TIPO ASADERO EN BARRA	Kg	50	LUCY	\$ 230.00	\$ 11,500.00
24	QUESO TIPO MOZZARELLA EN BARRA	Kg	150	H-E-B	\$ 260.00	\$ 39,000.00
25	REQUESÓN	Kg	2	LUCY	\$ 90.00	\$ 180.00
26	YOGUR GRIEGO SIN AZÚCAR	Kg	30	GRIEGO	\$ 115.00	\$ 3,450.00
27	YOGUR NATURAL CON AZÚCAR	Kg	15	YOPLAIT	\$ 90.00	\$ 1,350.00
28	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	Kg	60	YOPLAIT	\$ 105.00	\$ 6,300.00
						\$ 219,450.00

SUBPARTIDA 3 (PRODUCTO PERECEDERO)

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado	Marca por ofertar	precio unitario	IMPORTE
1	ACEITE DE AJONJOLÍ PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	2	Ines	\$ 320.00	\$ 640.00
2	ACEITE DE CACAHUATE PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	2	Ines	\$ 280.00	\$ 560.00
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	50	Galavis	\$ 290.00	\$ 14,500.00
4	ACEITE VEGETAL DE CANOLA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	200	Cristal	\$ 85.00	\$ 17,000.00
5	ACEITE VEGETAL PARA FREIR PRESENTACIÓN 5 LITRO	Lt	100	Cristal	\$ 420.00	\$ 42,000.00
6	AJO BLANCO PELADO BOTE DE 1 KG	KG	2	indistinta	\$ 110.00	\$ 220.00
7	AJONJOLÍ BLANCO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 90.00	\$ 900.00
8	AJONJOLÍ NEGRO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 160.00	\$ 1,600.00
9	ALBAHACA SECA A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 170.00	\$ 170.00
10	ALCAPARRA EN SALMUERA PRESENTACIÓN .220 KILO	KG	2	CORINA	\$ 260.00	\$ 520.00
11	ALGA NORI PRESENTACIÓN PAQ. C/100 PZAS	PZA	2	NORI	\$ 400.00	\$ 800.00
12	ALGA WAKAME PRESENTACIÓN PAQ. C/.454 KG	KG	1	NORI	\$ 700.00	\$ 700.00
13	ALMENDRA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 330.00	\$ 330.00
14	ALMENDRA ENTERA SIN CÁSCARA A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta	\$ 290.00	\$ 5,800.00
15	ALMENDRA FILETEADA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 305.00	\$ 3,050.00

16	ALUBIAS BLANCAS CHICA A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta	\$ 55.00	\$ 1,100.00
17	AMARANTO INFLADO CON MIEL A GRANEL POR KILO	KG	0.2	indistinta	\$ 90.00	\$ 18.00
18	AMARANTO INFLADO NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 90.00	\$ 900.00
19	ANCHOAS EN LATA EN ACEITE PRESENTACIÓN .056 KG	KG	0.2	indistinta	\$ 78.00	\$ 15.60
20	ANIS ESTRELLA ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	0.2	indistinta	\$ 550.00	\$ 110.00
21	ARÁNDANOS DESHIDRATADOS A GRANEL POR KILO	KG	16	indistinta	\$ 220.00	\$ 3,520.00
22	ARROZ ARBORIO PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	2	indistinta	\$ 90.00	\$ 180.00
23	ARROZ CALROSE PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	12	indistinta	\$ 95.00	\$ 1,140.00
24	ARROZ ESTÁNDAR PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	800	indistinta	\$ 40.00	\$ 32,000.00
25	ARROZ PRECOCIDO PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	10	indistinta	\$ 55.00	\$ 550.00
26	ARROZ SALVAJE PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	2	indistinta	\$ 310.00	\$ 620.00
27	ATUN EN AGUA ENLATADO PRESENTACIÓN LATA 1.88 KG	KG	50	indistinta	\$ 220.00	\$ 11,000.00
28	AVELLANAS PELADA A GRANEL POR KILO	KG	0.5	indistinta	\$ 280.00	\$ 140.00
29	AZFRÁN ESPAÑOL FRASCO CON .002 KG	KG	0.05	indistinta	\$ 275.00	\$ 13.75
30	AZÚCAR BLANCA REFINADA A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta	\$ 40.00	\$ 1,600.00
31	AZÚCAR ESTÁNDAR A GRANEL POR KILO	KG	400	indistinta	\$ 48.00	\$ 19,200.00
32	AZÚCAR GLASS A GRANEL POR KILO	KG	30	indistinta	\$ 49.00	\$ 1,470.00
33	AZUCAR MASCABADO A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta	\$ 55.00	\$ 2,200.00
34	BICARBONATO DE SODIO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 32.00	\$ 64.00
35	BOLILLO DE PANADERÍA	PZA	400	indistinta	\$ 14.00	\$ 5,600.00
36	CACAHUATE SIN CÁSCARA NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta	\$ 95.00	\$ 3,800.00
37	CACAO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 280.00	\$ 560.00
38	CANELA ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 580.00	\$ 5,800.00
39	CANELA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 265.00	\$ 2,650.00
40	CEBADA EN POLVO SOLUBLE PRESENTACIÓN .240 KG	KG	10	indistinta	\$ 165.00	\$ 1,650.00
41	CEBADA PERLA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 55.00	\$ 550.00
42	CEREZAS MARASCHINO EN CONSERVA SIN HUESO	KG	2	indistinta	\$ 200.00	\$ 400.00

43	CHILE ANCHO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 180.00	\$ 1,800.00
44	CHILE CASCABEL A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 220.00	\$ 220.00
45	CHILE DE ÁRBOL A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 180.00	\$ 1,800.00
46	CHILE EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 60.00	\$ 120.00
47	CHILE GUAJILLO A GRANEL POR KILO	KG	30	indistinta	\$ 205.00	\$ 6,150.00
48	CHILE MECO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 180.00	\$ 180.00
49	CHILE MORITA A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 205.00	\$ 410.00
50	CHILE MULATO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 205.00	\$ 410.00
51	CHILE PASILLA A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta	\$ 180.00	\$ 3,600.00
52	CHILE PUYA A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 195.00	\$ 390.00
53	CHISPAS DE CHOCOLATE OSCURO A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta	\$ 185.00	\$ 3,700.00
54	CHOCOLATE BLANCO EN BARRA SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DE CACAO	KG	20	indistinta	\$ 310.00	\$ 6,200.00
55	CHOCOLATE DE METATE	KG	4	indistinta	\$ 170.00	\$ 680.00
56	CHOCOLATE OSCURO 60% CACAO SIN GRASA VEGETAL AJENA A LA DEL CACAO	KG	70	indistinta	\$ 240.00	\$ 16,800.00
57	CHORIZO DE SOYA SIN GRASAS ANIMALES	KG	20	indistinta	\$ 105.00	\$ 2,100.00
58	CIRUELA PASA SIN HUESO	KG	2	indistinta	\$ 250.00	\$ 500.00
59	CLAVO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 380.00	\$ 380.00
60	CLAVO ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 340.00	\$ 340.00
61	COCO RALLADO	KG	4	indistinta	\$ 75.00	\$ 300.00
62	COMINO EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 180.00	\$ 180.00
63	COMINO ENTERO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 160.00	\$ 320.00
64	CORAZONES DE ALCACHOFA PRESENTACIÓN LATA .390 KG	KG	2	indistinta	\$ 145.00	\$ 290.00
65	COUS COUS MARROQUÍ PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	10	indistinta	\$ 220.00	\$ 2,200.00
66	CREMA DE AVELLANAS CON COCOA TIPO NUTELLA	KG	2	indistinta	\$ 175.00	\$ 350.00
67	CREMA DE CACAHUATE	KG	2	indistinta	\$ 145.00	\$ 290.00
68	CREMA DE COCO CON AZÚCAR	KG	20	indistinta	\$ 145.00	\$ 2,900.00
69	CÚRCUMA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	4	indistinta	\$ 190.00	\$ 760.00
70	DÁTIL DESHIDRATADO SIN HUESO EN BOLSA DE 1 KILOGRAMO	KG	2	indistinta	\$ 210.00	\$ 420.00
71	DURAZNOS EN ALMIBAR EN MITADES	KG	4	indistinta	\$ 110.00	\$ 440.00
72	EDAMAME EN VAINA CONGELADO	KG	2	indistinta	\$ 130.00	\$ 260.00
73	ELOTE AMARILLO DESGRANADO CONGELADO	KG	20	indistinta	\$ 165.00	\$ 3,300.00

74	ELOTE AMARILLO ENTERO CONGELADO	KG	20	indistinta	\$ 110.00	\$ 2,200.00
75	ELOTITOS TIERNOS	KG	2	indistinta	\$ 205.00	\$ 410.00
76	EMPANIZADOR JAPONÉS PANKO	KG	20	indistinta	\$ 130.00	\$ 2,600.00
77	FÉCULA DE MAÍZ A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 40.00	\$ 400.00
78	FIDEO DE ARROZ	KG	12	indistinta	\$ 165.00	\$ 1,980.00
79	FIDEO DE HUEVO ORIENTAL	KG	12	indistinta	\$ 165.00	\$ 1,980.00
80	FIDEOS SOBA	KG	4	indistinta	\$ 165.00	\$ 660.00
81	FLOR DE JAMAICA DESHIDRATADA PRIMERA CALIDAD A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta	\$ 270.00	\$ 10,800.00
82	FRIJOL NEGRO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	200	indistinta	\$ 52.00	\$ 10,400.00
83	FRIJOL PERUANO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	10	indistinta	\$ 65.00	\$ 650.00
84	FRIJOL PINTO PRIMERA CALIDAD PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	200	indistinta	\$ 48.00	\$ 9,600.00
85	GALLETAS TIPO SOLETA	KG	20	indistinta	\$ 75.00	\$ 1,500.00
86	GALLETAS TIPO MARÍA	KG	20	indistinta	\$ 83.00	\$ 1,660.00
87	GARBANZO EN LATA PRESENTACIÓN .400 KG	KG	30	indistinta	\$ 60.00	\$ 1,800.00
88	GARBANZO SECO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 55.00	\$ 550.00
89	GRANO DE ELOTE AMARILLO CONGELADO PRESENTACIÓN PAQ. 2 KILO	KG	80	indistinta	\$ 125.00	\$ 10,000.00
90	GRANO DE ELOTE AMARILLO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	80	indistinta	\$ 125.00	\$ 10,000.00
91	GRENETINA EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 210.00	\$ 2,100.00
92	HABAS SECAS A GRANEL POR KILO	KG	40	indistinta	\$ 110.00	\$ 4,400.00
93	HARINA DE MAÍZ GRANULADA PARA POLENTA	KG	6	indistinta	\$ 50.00	\$ 300.00
94	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	KG	10	indistinta	\$ 50.00	\$ 500.00
95	HARINA DE TRIGO DE ALTA PROTEÍNA	KG	260	indistinta	\$ 50.00	\$ 13,000.00
96	HARINA DE TRIGO ÉSTANDAR PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	500	indistinta	\$ 38.00	\$ 19,000.00
97	HARINA DE TRIGO INTEGRAL PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	10	indistinta	\$ 42.00	\$ 420.00
98	HOJA DE ARROZ PARA PREPARAR ROLLOS VIETNAMITA	KG	4	indistinta	\$ 190.00	\$ 760.00
99	HOJA DE LAUREL SECA A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 95.00	\$ 95.00
100	HOJA DE MAÍZ TOTOMOXTLE	KG	4	indistinta	\$ 130.00	\$ 520.00
101	HOJUELAS DE AVENA NATURAL A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta	\$ 42.00	\$ 840.00
102	HONDASHI EN HOJUELA	KG	0.6	indistinta	\$ 150.00	\$ 90.00
103	HUEVO BLANCO DE GALLINA	KG	500	indistinta	\$ 60.00	\$ 30,000.00

104	JARABE DE AGAVE	LT	2	indistinta	\$ 110.00	\$ 220.00
105	JARABE DE CHOCOLATE	KG	4	indistinta	\$ 135.00	\$ 540.00
106	JARABE DE MAIZ	LT	2	indistinta	\$ 70.00	\$ 140.00
107	JARABE SABOR MAPLE	LT	4	indistinta	\$ 125.00	\$ 500.00
108	JENGIBRE EN POLVO A GRANEL POR KILO	KG	0.6	indistinta	\$ 205.00	\$ 123.00
109	LENTEJA VERDE CHICA PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	120	indistinta	\$ 48.00	\$ 5,760.00
110	LEVADURA INSTANTÁNEA EMPAQUETADA DE .45 KILOGRAMOS	KG	20	indistinta	\$ 83.00	\$ 1,660.00
111	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO EN LATA	KG	80	indistinta	\$ 72.00	\$ 5,760.00
112	MALVAVISCO BLANCO GRANDE	KG	2	indistinta	\$ 80.00	\$ 160.00
113	MALVAVISCO BLANCO MINIATURA	KG	4	indistinta	\$ 90.00	\$ 360.00
114	MANGO CONGELADO	KG	20	indistinta	\$ 130.00	\$ 2,600.00
115	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE	KG	30	indistinta	\$ 150.00	\$ 4,500.00
116	MASA DE MAÍZ FRESCA PARA TORTILLA	KG	10	indistinta	\$ 45.00	\$ 450.00
117	MASA DE WONTON CUADRADA	KG	2	indistinta	\$ 145.00	\$ 290.00
118	MASA DE WONTON REDONDA	KG	2	indistinta	\$ 145.00	\$ 290.00
119	MASA HOJALDRE	KG	2	indistinta	\$ 70.00	\$ 140.00
120	MAYONESA PRESENTACIÓN 1 KG	KG	40	indistinta	\$ 92.00	\$ 3,680.00
121	MEDIA CREMA PRESENTACIÓN .225 KG	KG	40	indistinta	\$ 82.00	\$ 3,280.00
122	MERMELADA DE FRESA	KG	6	indistinta	\$ 90.00	\$ 540.00
123	MEZCLA CAMPESINA CONGELADA	KG	20	indistinta	\$ 93.00	\$ 1,860.00
124	MIEL DE ABEJA	KG	10	indistinta	\$ 160.00	\$ 1,600.00
125	NUEZ DE CASTILLA NATURAL SIN CÁSCARA	KG	4	indistinta	\$ 290.00	\$ 1,160.00
126	NUEZ PECANA SIN CASCARA	KG	10	indistinta	\$ 410.00	\$ 4,100.00
127	ORÉGANO SECO A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 140.00	\$ 280.00
128	PAN DE BARRA MULTIGRANO	KG	20	indistinta	\$ 85.00	\$ 1,700.00
129	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN PAQ. .210 KG	KG	40	indistinta	\$ 70.00	\$ 2,800.00
130	PAPRIKA A GRANEL POR KILO	KG	8	indistinta	\$ 135.00	\$ 1,080.00
131	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTADO	KG	20	indistinta	\$ 93.00	\$ 1,860.00
132	PASTA DE CODO No 0	KG	6	indistinta	\$ 65.00	\$ 390.00
133	PASTA DE CODO No. 4	KG	40	indistinta	\$ 65.00	\$ 2,600.00
134	PASTA DE LETRAS	KG	20	indistinta	\$ 65.00	\$ 1,300.00
135	PASTA DE MUNICIONES	KG	10	indistinta	\$ 65.00	\$ 650.00
136	PASTA DE TOMATE	KG	20	indistinta	\$ 90.00	\$ 1,800.00
137	PASTA FETUCCINE	KG	10	indistinta	\$ 65.00	\$ 650.00
138	PASTA FIDEO 0	KG	20	indistinta	\$ 65.00	\$ 1,300.00
139	PASTA FUSILLI	KG	50	indistinta	\$ 65.00	\$ 3,250.00

140	PASTA MISO	KG	12	indistinta	\$ 160.00	\$ 1,920.00
141	PASTA PARA LASAGNA PRECOCIDA	KG	60	indistinta	\$ 205.00	\$ 12,300.00
142	PASTA PARA PREPARAR ROLLOS PRIMAVERA	KG	6	indistinta	\$ 165.00	\$ 990.00
143	PASTA PELO DE ANGEL	KG	2	indistinta	\$ 155.00	\$ 310.00
144	PASTA PENNE RIGATE	KG	20	indistinta	\$ 55.00	\$ 1,100.00
145	PASTA PHYLLO	KG	2	indistinta	\$ 140.00	\$ 280.00
146	PASTA SPAGUETTI	KG	80	indistinta	\$ 75.00	\$ 6,000.00
147	PASTA UDON CONGELADA	KG	4	indistinta	\$ 140.00	\$ 560.00
148	PEPINILLOS REBANADOS ENCURTIDOS	KG	4	indistinta	\$ 160.00	\$ 640.00
149	PEPITA DE CALABAZA NATURAL SIN CASCARA	KG	4	indistinta	\$ 190.00	\$ 760.00
150	PEPITA DE GIRASOL NATURAL SIN CASCARA	KG	8	indistinta	\$ 180.00	\$ 1,440.00
151	PILONCILLO A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta	\$ 45.00	\$ 900.00
152	PIMIENTA BLANCA MOLIDO FINO A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 495.00	\$ 495.00
153	PIMIENTA CAYENA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 205.00	\$ 410.00
154	PIMIENTA LIMÓN PRESENTACIÓN .350 KG	KG	2	indistinta	\$ 135.00	\$ 270.00
155	PIMIENTA NEGRA ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 240.00	\$ 2,400.00
156	PIMIENTA NEGRA MOLIDA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 250.00	\$ 2,500.00
157	PIMIENTA TABASCO ENTERA A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 230.00	\$ 460.00
158	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR EN LATA	KG	16	indistinta	\$ 95.00	\$ 1,520.00
159	PIÑA REBANADA EN ALMIBAR EN LATA	KG	20	indistinta	\$ 95.00	\$ 1,900.00
160	PIÑÓN BLANCO SIN CÁSCARA	KG	2	indistinta	\$ 1,100.00	\$ 2,200.00
161	PISTACHE NATURAL SIN CÁSCARA	KG	2	indistinta	\$ 380.00	\$ 760.00
162	POLVO 5 ESPECIES A GRANEL POR KILO	KG	1	indistinta	\$ 190.00	\$ 190.00
163	POLVO DE AJO A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 165.00	\$ 1,650.00
164	POLVO DE CEBOLLA A GRANEL POR KILO	KG	10	indistinta	\$ 165.00	\$ 1,650.00
165	POLVO DE CURRY A GRANEL POR KILO	KG	2	indistinta	\$ 165.00	\$ 330.00
166	POLVO PARA HORNEAR	KG	6	indistinta	\$ 30.00	\$ 180.00
167	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR CEREZA	KG	10	indistinta	\$ 95.00	\$ 950.00
168	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRAMBUESA	KG	10	indistinta	\$ 95.00	\$ 950.00
169	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRESA	KG	10	indistinta	\$ 95.00	\$ 950.00

170	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR LIMÓN	KG	10	indistinta	\$ 95.00	\$ 950.00
171	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR MANDARINA	KG	10	indistinta	\$ 95.00	\$ 950.00
172	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR NARANJA	KG	10	indistinta	\$ 95.00	\$ 950.00
173	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR PIÑA	KG	10	indistinta	\$ 95.00	\$ 950.00
174	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR UVA	KG	10	indistinta	\$ 95.00	\$ 950.00
175	POLVO PARA PREPARAR PARA TÉ FRÍO CON SABOR A LIMÓN CON EDULCORANTE	KG	20	indistinta	\$ 230.00	\$ 4,600.00
176	PULPA DE TAMARINDO NATURAL S/CASCARA	KG	30	indistinta	\$ 70.00	\$ 2,100.00
177	PURÉ DE TOMATE CONDIMENTADO	KG	100	indistinta	\$ 60.00	\$ 6,000.00
178	QUESO TIPO PARMESANO EN POLVO	KG	10	indistinta	\$ 480.00	\$ 4,800.00
179	SAL DE GRANO	KG	8	indistinta	\$ 18.00	\$ 144.00
180	SAL REFINADA PRESENTACIÓN PAQ. 1 KILO	KG	200	indistinta	\$ 17.00	\$ 3,400.00
181	SALSA CATSUP	LT	80	indistinta	\$ 40.00	\$ 3,200.00
182	SALSA DE OSTIÓN	KG	6	indistinta	\$ 150.00	\$ 900.00
183	SALSA DE PIMIENTOS AÑEJA TIPO TABASCO	LT	2	indistinta	\$ 400.00	\$ 800.00
184	SALSA DE SOYA	LT	40	indistinta	\$ 52.00	\$ 2,080.00
185	SALSA ESTILO BBQ	KG	20	indistinta	\$ 60.00	\$ 1,200.00
186	SALSA SRIRACHA	LT	10	indistinta	\$ 105.00	\$ 1,050.00
187	SALSA TIPO INGLESA	LT	10	indistinta	\$ 190.00	\$ 1,900.00
188	SEMILLA DE CARDAMOMO	KG	0.2	indistinta	\$ 600.00	\$ 120.00
189	SEMILLA DE CHÍA	KG	0.2	indistinta	\$ 110.00	\$ 22.00
190	SEMILLA DE CILANTRO	KG	0.2	indistinta	\$ 85.00	\$ 17.00
191	SEMILLA DE HINOJO	KG	0.2	indistinta	\$ 85.00	\$ 17.00
192	SOYA TEXTURIZADA A GRANEL POR KILO	KG	20	indistinta	\$ 48.00	\$ 960.00
193	TAHINI	KG	4	indistinta	\$ 50.00	\$ 200.00
194	TAPIOCA PERLA	KG	10	indistinta	\$ 85.00	\$ 850.00
195	TOFU FIRME	KG	16	indistinta	\$ 130.00	\$ 2,080.00
196	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE	KG	1	indistinta	\$ 110.00	\$ 110.00
197	TORTILLA DE HARINA GRANDE CASERA	KG	20	indistinta	\$ 65.00	\$ 1,300.00
198	TORTILLA DE MAÍZ AMARILLO	KG	500	indistinta	\$ 35.00	\$ 17,500.00
199	TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADA	KG	10	indistinta	\$ 35.00	\$ 350.00
200	TRIGO BULGUR	KG	16	indistinta	\$ 180.00	\$ 2,880.00
201	UVA PASA NEGRA	KG	10	indistinta	\$ 85.00	\$ 850.00
202	UVA PASA RUBIA	KG	10	indistinta	\$ 165.00	\$ 1,650.00
203	VAINA DE VAINILLA FRESCA NACIONAL	PIEZA	15	indistinta	\$ 45.00	\$ 675.00

204	VINAGRE BALSÁMICO	LT	4	indistinta	\$ 185.00	\$ 740.00
205	VINAGRE BLANCO	LT	10	indistinta	\$ 40.00	\$ 400.00
206	VINAGRE DE ARROZ	LT	6	indistinta	\$ 180.00	\$ 1,080.00
207	VINAGRE DE JEREZ	LT	4	indistinta	\$ 180.00	\$ 720.00
208	VINAGRE DE MANZANA	LT	16	indistinta	\$ 48.00	\$ 768.00
209	VINAGRE DE VINO BLANCO	LT	10	indistinta	\$ 260.00	\$ 2,600.00
210	VINAGRE DE VINO TINTO	LT	6	indistinta	\$ 260.00	\$ 1,560.00
						\$ 563,357.35

SUBPARTIDA 4 (PESCADOS Y MARISCOS)

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	CABEZAS Y CARCASA DE PESCADO	Kilo	2	\$ 55.00	\$ 110.00
2	CAMARÓN 21/25 SIN CABEZA	Kilo	20	\$ 420.00	\$ 8,400.00
3	FILETE DE CURVINA	Kilo	20	\$ 220.00	\$ 4,400.00
4	FILETE DE PANGA 5-7 ONZAS	Kilo	100	\$ 260.00	\$ 26,000.00
5	FILETE DE TILAPIA 5-7 ONZAS	Kilo	150	\$ 220.00	\$ 33,000.00
6	FILETE ESCOLAR	Kilo	2	\$ 140.00	\$ 280.00
7	FILETE JUREL	Kilo	5	\$ 195.00	\$ 975.00
8	LOMO DE ATÚN SAKU PORCIONADO	Kilo	85	\$ 320.00	\$ 27,200.00
9	LOMO DE SALMON ENTERO SIN ESCAMAS CONGELADO AL ALTO VACIO	Kilo	40	\$ 410.00	\$ 16,400.00
10	MOJARRA ENTERA DESVICERADA SIN ESCAMAS	Kilo	10	\$ 165.00	\$ 1,650.00
11	PULPO SIN CABEZA MEDIANO	Kilo	30	\$ 360.00	\$ 10,800.00
12	SURIMI	Kilo	10	\$ 280.00	\$ 2,800.00
					\$ 132,015.00

SUMATORIA DE LA SUBPARTIDA 1, 2, 3 Y 4: \$ 1,354,567.35 (UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS 35/100 M.N.) I.V.A. INCLUIDO

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.

- LOS CONSUMOS ESTIMADOS PRESENTADOS SON ÚNICAMENTE PARA EFECTOS DE ALCANCE AL PROVEEDOR 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.
- 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 PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN DEL CONTRATO.GG

- SE DEBERÁ INDICAR PRECIO UNITARIO, IMPORTES TOTALES DESGLOSANDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.



ING. JORGE ANTONIO GONZALEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

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

Aguascalientes, Ags a 01 de diciembre del 2023.
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: No. IA-38-90M-03890M001-
N-10-2024

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

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
1	ARRACHERA MARINADA	Kilo	30	\$ 380.00	\$ 11,400.00
2	BISTEC DE PIERNA DE PUERCO	Kilo	30	\$ 260.00	\$ 7,800.00
3	BISTEC PULPA BOLA DE RES	Kilo	800	\$ 270.00	\$ 216,000.00
4	BOLA DE RES ENTERA	Kilo	1	\$ 250.00	\$ 250.00
5	CAÑA DE FILETE DE RES LIMPIA	Kilo	100	\$ 280.00	\$ 28,000.00
6	CAÑA DE LOMO DE PUERCO LIMPIA	Kilo	100	\$ 290.00	\$ 29,000.00
7	CARNE DE CERDO MOLIDA 90/10	Kilo	40	\$ 180.00	\$ 7,200.00
8	CARNE DE RES MOLIDA 90/10	Kilo	600	\$ 240.00	\$ 144,000.00
9	CHAMBARETE DE TRASERO DE RES PORCIONADO	Kilo	30	\$ 260.00	\$ 7,800.00
10	CHICHARRÓN DE PUERCO CON CARNE	Kilo	15	\$ 290.00	\$ 4,350.00
11	CHICHARRÓN DE PUERCO DE HOJA	Kilo	10	\$ 270.00	\$ 2,700.00
12	CHICHARRÓN DE PUERCO PENSADO	Kilo	7	\$ 235.00	\$ 1,645.00
13	CHISTORRA	Kilo	10	\$ 190.00	\$ 1,900.00
14	CHORIZO DE CERDO	Kilo	90	\$ 235.00	\$ 21,150.00
15	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	Kilo	20	\$ 160.00	\$ 3,200.00
16	CHULETA DE PUERCO NATURAL PORCIONADA 220 GRAMOS POR PIEZA	Kilo	30	\$ 165.00	\$ 4,950.00
17	COLA DE RES PRIMERA CALIDAD	Kilo	1	\$ 150.00	\$ 150.00
18	COSTILLA CARGADA DE RES	Kilo	20	\$ 180.00	\$ 3,600.00
19	COSTILLA CARRILLERA DE PUERCO	Kilo	50	\$ 150.00	\$ 7,500.00
20	COSTILLA CARRILLERA DE RES	Kilo	50	\$ 190.00	\$ 9,500.00
21	COSTILLA CORTA DE PUERCO PORCIONADA	Kilo	10	\$ 160.00	\$ 1,600.00
22	CUERO DE PUERCO LIMPIO	Kilo	5	\$ 90.00	\$ 450.00
23	ESPINAZO DE CERDO PORCIONADO A 1 HUESO	Kilo	50	\$ 120.00	\$ 6,000.00
24	ESTOMAGO DE RES LIMPIO PARA MENUDO	Kilo	5	\$ 160.00	\$ 800.00
25	FALDA DE RES NATURAL ENTERA	Kilo	300	\$ 255.00	\$ 76,500.00
26	JAMÓN DE PUERCO AHUMADO REBANADO	Kilo	0.5	\$ 160.00	\$ 80.00
27	JAMÓN DE PUERCO TIPO YORK REBANADO	Kilo	0.5	\$ 180.00	\$ 90.00
28	LENGUA DE RES	Kilo	20	\$ 300.00	\$ 6,000.00
29	LOMO DE RES SIN HUESO (ROAST BEEF)	Kilo	10	\$ 420.00	\$ 4,200.00

No.	Descripción de los bienes	Unidad de medida	Consumo aproximado (A)	Precio unitario (B)	Importe C=(A*B)
30	NEW YORK STEAK PORCIONADO	Kilo	10	\$ 420.00	\$ 4,200.00
31	PATA DE CERDO LIMPIA	Kilo	1	\$ 80.00	\$ 80.00
32	PATA DE RES LIMPIA	Kilo	1	\$ 80.00	\$ 80.00
33	PECHO DE RES SIN HUESO	Kilo	1	\$ 210.00	\$ 210.00
34	PEPPERONI REBANADO	Kilo	2	\$ 180.00	\$ 360.00
35	PESCUEZO DE RES SIN HUESO	Kilo	2	\$ 160.00	\$ 320.00
36	PIERNA DE BORREGO CON HUESO	Kilo	20	\$ 220.00	\$ 4,400.00
37	PIERNA DE CERDO SIN HUESO LIMPIA	Kilo	500	\$ 230.00	\$ 115,000.00
38	RECORTE DE TOCINO	Kilo	2	\$ 90.00	\$ 180.00
39	RIB EYE STEAK PORCIONADO	Kilo	30	\$ 420.00	\$ 12,600.00
40	SALAMI REBANADO	Kilo	1	\$ 380.00	\$ 380.00
41	SALCHICHA DE RES JUMBO DE 123 GRAMOS PIEZA	Kilo	6	\$ 260.00	\$ 1,560.00
42	SALCHICHA DE RES TIPO POLACA	Kilo	1	\$ 260.00	\$ 260.00
43	T-BONE PORCIONADO	Kilo	20	\$ 300.00	\$ 6,000.00
44	TOCINO DE CERDO AHUMADO REBANADO	Kilo	80	\$ 220.00	\$ 17,600.00
45	TOP SIRLOIN PORCIONADO	Kilo	30	\$ 380.00	\$ 11,400.00
46	TRIPAS DE RES DE LECHE PRIMERA CALIDAD	Kilo	0.5	\$ 95.00	\$ 47.50
47	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO REBANADO	Kilo	50	\$ 195.00	\$ 9,750.00
48	MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NATURAL	Kilo	300	\$ 260.00	\$ 78,000.00
49	MUSLO DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL	Kilo	50	\$ 120.00	\$ 6,000.00
50	PAVO ENTERO NATURAL SIN CABEZA SIN VÍSCERAS	Kilo	40	\$ 180.00	\$ 7,200.00
51	PIERNA DE POLLO CON HUESO Y SIN PIEL DE 130 GRAMOS PIEZA	Kilo	20	\$ 105.00	\$ 2,100.00
52	PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON HUESO CON PIEL	Kilo	10	\$ 140.00	\$ 1,400.00
53	PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL	Kilo	30	\$ 140.00	\$ 4,200.00
54	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilo	5	\$ 120.00	\$ 600.00
55	PULPA PECHUGA DE POLLO	Kilo	900	\$ 205.00	\$ 184,500.00
56	ALA DE POLLO CON HUESO SIN PIEL	Kilo	5	\$ 80.00	\$ 400.00
57	HUACAL DE POLLO	Kilo	1	\$ 25.00	\$ 25.00
58	SALCHICHA DE PAVO	Kilo	30	\$ 120.00	\$ 3,600.00
					\$ 1,080,267.50

\$1.080,267.50 (UN MILLÓN OCHENTA MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE 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 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 PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.
- SE DEBERÁ INDICAR PRECIO UNITARIO, IMPORTES TOTALES DESGLOSANDO SI APLICA EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

Atentamente


Somillas y Cereales
Sazonando su Vida
Mayoreo y Menudeo Servicio a Domicilio
Email: ventas@elpatitofeo.mx
Tel 449 914 9698 y 449 914 12 10 ☎ 449 878 27 60

ING. JORGE ANTONIO GONZALEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 2 "PROPUESTA ECONÓMICA"

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

Aguascalientes, Ags a 01 de diciembre del 2023.
Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica: No. IA-38-90M-03890M001-
N-10-2024

**Partida 3. "SUMINISTRO DE ABARROTÉS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES
INSTITUCIONALES DEL CIDE, A.C. REGIÓN CENTRO AGUASCALIENTES"**

No	Descripción de los bienes y/o servicios	UNID AD	CONSUMO APROXIMADO	PRECIO UNITARIO (B)	IMPORTE C=(A*B)
1	ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO	KG	1	\$ 110.00	\$ 110.00
2	ACEITUNAS MANZANILLA ENTERAS SIN HUESO	KG	6	\$ 110.00	\$ 660.00
3	ACEITUNAS NEGRAS ENTERAS SIN HUESO	KG	2	\$ 140.00	\$ 280.00
4	ACEITUNAS NEGRAS FILETEADAS	KG	6	\$ 140.00	\$ 840.00
5	ADEREZO ITALIANO PRESENTACION DE .710 KG	KG	20	\$ 165.00	\$ 3,300.00
6	ADEREZO MIL ISLAS PRESENTACION DE .710 KG	KG	20	\$ 165.00	\$ 3,300.00
7	ADEREZO RANCH PRESENTACION DE .710 KG	KG	50	\$ 170.00	\$ 8,500.00
8	AGUA MINERAL DE MANANTIAL BOTELLA DE 1 LITRO	LT	10	\$ 35.00	\$ 350.00
9	BOX LUNCH PAQ. C/25 PZAS	PZA	1	\$ 590.00	\$ 590.00
10	CAFÉ DE GRANO ENTERO PRESENTACIÓN PQ. 1 KILO	KG	2	\$ 400.00	\$ 800.00
11	CAFÉ GRANO MOLIDO PRESENTACIÓN PQ. 1 KILO	KG	6	\$ 350.00	\$ 2,100.00
12	CAFÉ SOLUBLE PRESENTACIÓN LATA 1 KILO	KG	10	\$ 560.00	\$ 5,600.00
13	CAJETA QUEMADA PRESENTACIÓN DE .660 KILO	KG	10	\$ 105.00	\$ 1,050.00
14	CAPACILLOS PARA CUPCAKE PAQUETE CON 100 UNIDADES	PZA	80	\$ 55.00	\$ 4,400.00
15	CHICHARO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	2	\$ 126.00	\$ 252.00
16	CHILE CHIPOTLE EN ADOBO EN LATA PRESENTACIÓN .220 KG	KG	30	\$ 140.00	\$ 4,200.00
17	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE EN RAJAS EN LATA	KG	10	\$ 105.00	\$ 1,050.00
18	CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE ENTERO EN LATA	KG	10	\$ 105.00	\$ 1,050.00
19	CHILE SERRANO ENTERO EN ESCABECHE EN LATA	KG	2	\$ 105.00	\$ 210.00
20	COLORANTE VEGETAL AMARILLO	LT	2	\$ 350.00	\$ 700.00
21	COLORANTE VEGETAL AZUL	LT	0.1	\$ 350.00	\$ 35.00
22	COLORANTE VEGETAL ROJO	LT	0.1	\$ 350.00	\$ 35.00

No	Descripción de los bienes y/o servicios	UNIDAD	CONSUMO APROXIMADO	PRECIO UNITARIO (B)	IMPORTE C=(A*B)
23	COLORANTE VEGETAL VERDE	LT	0.1	\$ 350.00	\$ 35.00
24	COLORANTE VEGETAL VIOLETA	LT	0.1	\$ 350.00	\$ 35.00
25	CRUTONES PRESENTACIÓN BOLSA .907 KG	KG	2	\$ 420.00	\$ 840.00
26	ESENCIA DE ALMENDRA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	1	\$ 350.00	\$ 350.00
27	ESENCIA DE LIMÓN PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	0.2	\$ 350.00	\$ 70.00
28	ESENCIA DE NARANJA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	0.6	\$ 350.00	\$ 210.00
29	ESENCIA DE VAINILLA CRISTALINA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	80	\$ 140.00	\$ 11,200.00
30	ESENCIA DE VAINILLA PRESENTACIÓN .220 LITRO	LT	10	\$ 140.00	\$ 1,400.00
31	JUGO DE ÁRANDANO PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	10	\$ 50.00	\$ 500.00
32	JUGO DE NARANJA PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	20	\$ 40.00	\$ 800.00
33	LECHE CONDENSADA PRESENTACIÓN .387 KG	LT	80	\$ 110.00	\$ 8,800.00
34	LECHE DE COCO SIN AZÚCAR PRESENTACIÓN 1 LITRO	LT	80	\$ 105.00	\$ 8,400.00
35	LECHE DESLACTOSA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	100	\$ 38.00	\$ 3,800.00
36	LECHE ENTERA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	600	\$ 35.00	\$ 21,000.00
37	LECHE EVAPORADA EN TETRAPACK DE 1 LITRO	LT	100	\$ 75.00	\$ 7,500.00
38	PALILLO DE BROCHETA DE BAMBÚ DE 12" C/25	PZA	20	\$ 42.00	\$ 840.00
39	PALITOS DE MADERA PARA PALETAS PAQ. C/100 PZAS	PZA	200	\$ 42.00	\$ 8,400.00
40	PICADIENTES PAQ. C/ 100 PZAS	PZA	8	\$ 11.00	\$ 88.00
41	PLÁSTICO VITAFILM	PZA	24	\$ 320.00	\$ 7,680.00
42	REFRESCO DE COLA PRESENTACIÓN 2 LITROS	LT	20	\$ 45.00	\$ 900.00
43	REFRESCO DE SABORES SURTIDOS PRESENTACIÓN .355 LITRO	LT	20	\$ 18.00	\$ 360.00
44	SERVILLETAS INTERDOBLADAS PAQ. C/250 PZAS	PZA	100	\$ 45.00	\$ 4,500.00
45	TÉ JAZMÍN EN SOBRES PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	PZA	2	\$ 400.00	\$ 800.00
46	TÉ NEGRO EN SOBRES PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	KG	2	\$ 450.00	\$ 900.00
47	TÉ VERDE EN SOBRES PRESENTACIÓN CAJA C/200 SOBRES	KG	2	\$ 420.00	\$ 840.00
48	VASO DE PLÁSTICO DESHECHABLE PAQ. C/25 PZAS	PZA	2	\$ 42.00	\$ 84.00
SUBTOTAL					\$129,744.00
I. V. A.					0
TOTAL					129,744.00

\$129,744.00 (Ciento veintinueve mil setecientos cuarenta y 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 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 PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS OFERTADOS A SATISFACCIÓN DEL CIDE.
- LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTARÁ VIGENTE DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN Y HASTA SU CONCLUSIÓN.
- SE DEBERÁ INDICAR PRECIO UNITARIO, IMPORTES TOTALES DESGLOSANDO SI APLICA EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.



ING. JORGE ANTONIO GONZALEZ ACEVEDO
REPRESENTANTE LEGAL