CARÁTULA DE ESPECIFICACIONES

	Área	Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
	Documento(s):	Contratos DRMSG/SRM/C-129/2021, DRMSG/SRM/C-133/2021, DRMSG/SRM/C-134/2021, DRMSG/SRM/C-135/2021, DRMSG/SRM/C-136/2021, DRMSG/SRM/C-139/2021 y DRMSG/SRM/C-141/2021 Formalizados, comprendidos en el Primer Trimestre del 2022.
	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, Foto y Curp de personas físicas.
CIDE	**Fundamento legal y motivo(s):**	Fundamento: Artículos 116 Cap. III párrafo primero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Artículo 113 Cap. III fracción II de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Cap. VI Artículo 38 fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas. Motivo(s): Se trata de datos personales para cuya difusión se requiere el consentimiento de los titulares. Así como de información confidencial relacionada con patrimonio de una persona moral.
	Firma del titular del área y de quien clasifica:	 Mtra. Deisy Jazmín Herrera Romero Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales (Con fundamento en el Cap. VIII Artículos 50 al 55 de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas)
	Fecha y número de sesión del Comité de Transparencia del INAI en la que se aprobó la versión pública:	22a. Sesión Extraordinaria del Comité de Transparencia 2022, iniciada el 28 de abril y cerrada el 11 de mayo de 2022.

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

CONTRATO ABIERTO CON NÚMERO DE CONTROL INTERNO DRMSG/SRM/C-134/2021 PARA LA SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. , REPRESENTADA POR JOSE ANTONIO ROMERO TELLAECHE , EN SU CARÁCTER DE TITULAR DE UNIDAD U HOMÓLOGO (A)), EN ADELANTE "EL CIDE" Y, POR LA OTRA, ESCORE ALIMENTOS SA DE CV , EN LO SUCESIVO **"EL PROVEEDOR"**, REPRESENTADA POR OMAR MENDOZA CASTILLEJOS, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

1.- Que con fecha 26 de noviembre de 2021 “EL CIDE” publicó en el portal de www.compranet.gob.mx y en su página institucional la convocatoria a la Licitación Pública Electrónica Nacional No. LA-03890M001-E117-2021 “SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE”

2.- Que la convocatoria a la Licitación Pública Electrónica Nacional No. LA-03890M001-E117-2021 “SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE”, consta de UNA ÚNICA PARTIDA.

3. Con fecha 30 de noviembre de 2021 se llevó a cabo el acto de la primera y última junta de aclaraciones.

4. El día 07 de diciembre de 2021 se llevó a cabo la presentación y apertura de proposiciones a través del Sistema CompraNet, recibiéndose las proposiciones de los licitantes.

5. Que mediante acta de fallo de fecha 17 de diciembre del 2021, se adjudicó la única partida “SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE” a “EL PROVEEDOR”.

DECLARACIONES

1. "**EL CIDE**" declara que:

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

1.2. Conforme a lo dispuesto por escritura pública número 86,484, de fecha 20 de septiembre del 2021 pasada ante la fe del Lic. Miguel Soberón Mainero de la Notaría Pública número 181 de la Ciudad de México, el C. JOSE ANTONIO ROMERO TELLAECHE , en su carácter de TITULAR DE UNIDAD U HOMÓLOGO (A) , con R.F.C [redacted] , es el servidor público

que tiene conferidas las facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que ello implique la necesidad de elaborar convenio modificatorio.

1.3. De conformidad con el numeral 25 y demás aplicables del Manual de Organización del Centro de Investigación y Docencia Económicas, suscribe el presente instrumento la C. JOANNA HELENA PRIETO SILLER , en su carácter de DIRECCIÓN DE ÁREA , con R.F.C [redacted] , facultada para administrar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, dirigido al representante de "EL PROVEEDOR" para los efectos del presente contrato, encargados del cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento jurídico.

1.4. De conformidad con el numeral 27 incisos d, m y n del Manual de Organización de Centro de Investigación y Docencia Económicas suscribe el presente instrumento la C. DEISY JAZMÍN HERRERA ROMERO , en su carácter de DIRECCIÓN DE ÁREA , R.F.C [redacted] , facultada para coordinar los procedimientos relativos a las adquisiciones, arrendamientos y servicios, así como de obras públicas y servicios relacionados con la mismas que requieran las áreas administrativas y académicas del Centro, verificando que se cumplan con las formalidades establecidas en las disposiciones jurídicas para la realización de los mismos.

1.5. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de LICITACIÓN PÚBLICA y medio ELECTRÓNICO de carácter NACIONAL , realizado al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y en los artículos ARTÍCULO 26 FRACCIÓN I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, "LAASSP", y los correlativos de su Reglamento.

Cuando la proposición ganadora haya sido presentada en forma conjunta por varias personas, se estará a lo dispuesto por el artículo 44 del Reglamento de la **"LAASSP"**

1.6. **"EL CIDE"** cuenta con recursos suficientes y con autorización para ejercerlos en el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del presente contrato, como se desprende del reporte general de suficiencia presupuestaria número DRF/ 351 /2021 con folio de autorización DRF/ 351 /2021 de fecha 16 de noviembre del 2021, emitido por la DIRECTORA DE RECURSOS FINANCIEROS MTRA. ISIS ANGÉLICA BAUTISTA SERRANO.

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 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, 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 102,320 de fecha 22 de agosto del 2007 pasado ante la fe del Lic. Fernando Cataño Muro Sandoval Notario Público número 17 del entonces Distrito Federal ahora Ciudad de México, denominada ESCORE ALIMENTOS SA DE CV , cuyo objeto social es, entre otros, SERVICIOS PERSONALES

2.2. El C. OMAR MENDOZA CASTILLEJOS, en su carácter de APODERADO LEGAL, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada en los términos, lo cual acredita mediante instrumento notarial número 29,381 de fecha 05 de febrero del 2020 pasado ante la fe del Lic. Alfredo Bazúa Witte Notario Público número 230 de la Ciudad de México, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta que no le han sido limitado ni revocado en forma alguna.

2.3. Ha considerado todos y cada uno de los factores que intervienen en el presente contrato, manifestando reunir las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, así como la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

2.4. Bajo protesta de decir verdad, manifiesta que ni él ni ninguno de los socios o accionistas desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentran inhabilitados para ello, o en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del presente contrato no se actualiza un conflicto de interés, en términos del artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas lo cual se constató por el Órgano Interno de Control en **"EL CIDE"**, en concordancia con los artículos 50, fracción II de la **"LAASSP"** y 88, fracción I de su Reglamento; así como que **"EL PROVEEDOR"** no se encuentra en alguno de los supuestos del artículo 50 y penúltimo y antepenúltimo párrafos del artículo 60 de la **"LAASSP"**.

2.5. Bajo protesta de decir verdad, declara que conoce y se obliga a cumplir con el Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo en materia de erradicación del Trabajo Infantil, del artículo 123 Constitucional, apartado A) en todas sus fracciones y de la Ley Federal del Trabajo en su artículo 22, manifestando que ni en sus registros, ni en su nómina tiene empleados menores de quince años y que en caso de llegar a tener a menores de dieciocho años que se encuentren dentro de los supuestos de edad permitida para laborar le serán respetados todos los derechos que se establecen en el marco normativo transcrito.

2.6. Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes EAL070822PC6

2.7. Bajo protesta de decir verdad, manifiesta estar al corriente en los pagos que se derivan de sus obligaciones fiscales, en específico de 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 y el Instituto Mexicano del Seguro Social; 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.

2.8. Señala como su domicilio para todos los efectos legales el ubicado en IGNACIO ALDAMA 34 BIS, BARRIO SAN FRANCISCO XICALTONGO, IZTACALCO, CIUDAD DE MÉXICO, C.P. 08230

3. **De "LAS PARTES"**:

3.1. Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, para lo cual se reconocen ampliamente las facultades y capacidades necesarias, mismas que no les han sido revocadas o limitadas en forma alguna, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL CIDE"** el SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE , al amparo del procedimiento de contratación señalado en el punto I.5 de las declaraciones de este instrumento jurídico.

SEGUNDA. DE LOS MONTOS Y PRECIOS

El(los) precio(s) unitario(s) del presente contrato es por la cantidad de $0.00 (CERO PESOS 00/100 M.N.) en moneda nacional, el monto total mínimo del mismo es por la cantidad de $2,147,200.00 (DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL

DOSCIENTOS PESOS 00/100 M.N.) en moneda nacional y el monto total máximo del mismo es por la cantidad de $5,368,000.00 (CINCO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL PESOS 00/100 M.N.) en moneda nacional .

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (pesos mexicanos) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo **"EL PROVEEDOR"** todos los conceptos y costos involucrados en el SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE , por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

De acuerdo a la plurianualidad del presente contrato, se considerarán los montos mínimos y máximos a pagar a **"EL PROVEEDOR"** en cada ejercicio fiscal.

Ejercicio Fiscal	Monto mínimo	Monto máximo
2023	$1,073,600.00	$2,684,000.00
2022	$1,073,600.00	$2,684,000.00

TERCERA. FORMA Y LUGAR DE PAGO (ODCS y RICG)

"EL CIDE" se obliga a pagar a **"EL PROVEEDOR"** la cantidad señalada en la cláusula segunda de este instrumento jurídico, en moneda nacional, en un plazo máximo de 20 días naturales siguientes, a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica por **"EL CIDE"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato mencionado en la Declaración I.3; a través del Sistema Integral de Administración Financiera Federal (SIAFF).

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la recepción de los bienes y del CFDI o factura electrónica, esto considerando que no existan aclaraciones al importe o a los bienes facturados, para lo cual es necesario que el CFDI o factura electrónica que se presente reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados y los precios unitarios; asimismo, deberá acompañarse con la documentación completa y debidamente requisitada.

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la **"LAASSP"**, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presenten errores, el Administrador del presente contrato mencionado en la Declaración I.3, 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 o factura electrónica corregido.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección de la documentación 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 deberá ser presentada al área requirente de "EL CIDE" en su caso con el IVA desglosado, verificando que cumpla con los requisitos fiscales que establece la legislación vigente en la materia.

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el IVA cuando aplique.

"EL PROVEEDOR" manifiesta su conformidad de que hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de los bienes o prestación de los servicios, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato mencionado en la Declaración I.3,

Para efectos de trámite de pago, conforme a lo establecido en el SIAFF, **"EL PROVEEDOR"** deberá ser titular de una cuenta de cheques vigente y para tal efecto proporciona la CLABE [redacted] , del banco [redacted] a nombre de "EL PROVEEDOR", en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, debiendo anexar:

1. Constancia de la institución financiera sobre la existencia de la cuenta de cheques abierta a nombre del beneficiario que incluya:

1.1. Nombre del beneficiario (conforme al timbre fiscal);

1.2. Registro Federal de Contribuyentes;

1.3. Domicilio fiscal: calle, N° exterior, N° interior, colonia, código postal, alcaldía y entidad federativa;

1.4. Nombre(s) del(los) banco(s); y

1.5. Número de la cuenta con once dígitos, así como la Clave Bancaria Estandarizada (CLABE) con 18 dígitos, que permita realizar transferencias electrónicas de fondo, a través del Sistema de Pago.

2. Copia de estado de cuenta reciente, con no más de dos meses de antigüedad.

El pago de los bienes entregados o prestación de los servicios o arrendamiento recibidos, quedará condicionado proporcionalmente al pago que “EL PROVEEDOR” deba efectuar por concepto de penas convencionales.

En caso de pago en moneda extranjera, indicar la fuente oficial que se tomará para llevar a cabo la conversión y la tasa de cambio o la fecha a considerar para hacerlo.

El pago será efectuado mediante transferencia bancaria a la cuenta que **"EL PROVEEDOR"** proporcione.

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

CUARTA. VIGENCIA

El contrato comprenderá una vigencia considerada a partir de 01/01/2022 y hasta el 31/12/2023 sin perjuicio de su posible terminación anticipada, en los términos establecidos en su clausulado.

QUINTA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo en que por necesidades de **"EL CIDE"** podrá ampliarse el suministro de los bienes, prestación del servicio o arrendamiento objeto del presente contrato, de conformidad con el artículo 52 de la **"LAASSP"**, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente. Lo anterior, se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio del Contrato Principal. Asimismo, con fundamento en el artículo 91 del Reglamento de la **"LAASSP"**, **"EL PROVEEDOR"** deberá entregar las modificaciones respectivas de las garantías, señaladas en la CLÁUSULA SÉPTIMA de este contrato.

Por caso fortuito o de fuerza mayor, o por causas atribuibles a **"EL CIDE"**, se podrá modificar el presente instrumento jurídico, la fecha o el plazo para la entrega de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento. En dicho supuesto, se deberá formalizar el convenio modificatorio respectivo, no procediendo la aplicación de penas convencionales por atraso. Tratándose de causas imputables a **"EL CIDE"**, no se requerirá de la solicitud de **"EL PROVEEDOR"**.

SEXTA. GARANTÍAS DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO Y ANTICIPOS

"EL PROVEEDOR" se obliga a otorgar a **"EL CIDE"**, las siguientes garantías:

El otorgamiento de anticipos, deberá garantizarse en los términos del artículo 48 de la **"LAASSP"** y primer párrafo del artículo 81 de su Reglamento. Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permitan, la entrega de la garantía de anticipos se realice de manera electrónica

La póliza de garantía de anticipo será devuelta a **"EL PROVEEDOR"** una vez que el **"EL CIDE"** entregue a **"EL PROVEEDOR"**, autorización por escrito de que demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas en el presente contrato, para lo cual **"EL PROVEEDOR"**, deberá solicitar por escrito a **"EL CIDE"** una vez concluida la verificación de cumplimiento o terminación del contrato la liberación de la fianza a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** pueda solicitar a la afianzadora la cancelación o liberación de la fianza.

En caso de que **"EL CIDE"** requiera hacer efectivo un importe parcial de la póliza de garantía de fianza de anticipo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a presentar a **"EL CIDE"** otra póliza nueva de fianza o un endoso a la misma, amparando el importe restante de la obligación total requerida.

SÉPTIMA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48 fracción II, y 49 fracción I, de la **"LAASSP"**, 85 fracción III, y 103 de su Reglamento; 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 48 fracción II, se otorgará una fianza en favor del CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. y de conformidad a las Disposiciones Generales a que se sujetarán las garantías otorgadas a favor del Gobierno Federal para el cumplimiento de obligaciones distintas de las fiscales que constituyan las Dependencias y Entidades en los actos y contratos que celebren, publicadas en el DOF el 08 de septiembre de 2015, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía indivisible por el cumplimiento fiel y exacto de todas y cada una de 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 10.0% (DIEZ POR CIENTO) 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 contrato.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permitan, la entrega de la garantía de cumplimiento se realice de manera electrónica.

La fianza deberá presentarse en el domicilio señalado en la declaración 1.8 en la cual deberá indicar los siguientes requisitos:

1. Expedirse a favor del CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C. y señalar su domicilio;
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra;
3. La referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato y anexos respectivo), así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta;
4. La información correspondiente al número de contrato, su fecha de firma, así como la especificación de las obligaciones garantizadas;
5. El señalamiento de la denominación o nombre de **"EL PROVEEDOR"** y de la institución afianzadora, así como sus domicilios correspondientes;
6. La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla con su objetivo, y continuará vigente durante la sustanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución definitiva por la autoridad competente, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previstas en el contrato y actos administrativos garantizados;
7. La indicación de que la fianza se hará efectiva conforme al procedimiento dispuesto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, el cual será aplicable también para el cobro de los intereses que en su caso se generen en los términos previstos en el artículo 283 del propio ordenamiento;
8. La indicación de que la cancelación de la póliza de fianza procederá una vez que **"EL CIDE"** otorgue el documento en el que se señale la extinción de derechos y obligaciones, previo otorgamiento del finiquito correspondiente, o en caso de existir saldos a cargo de **"EL PROVEEDOR"**, la liquidación debida; 9. Para efectos de la garantía señalada en esta cláusula, se deberá considerar la indivisibilidad de ésta, por lo que en caso de incumplimiento del contrato se hará efectiva por el monto total de la garantía de cumplimiento;
10. Para acreditar a la institución afianzadora el incumplimiento de la obligación garantizada, tendrá que cumplirse con los requisitos

establecidos en las Disposiciones Generales a que se sujetarán las garantías otorgadas a favor del Gobierno Federal para el cumplimiento de obligaciones distintas de las fiscales que constituyan las dependencias y entidades en los actos y contratos que celebren, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 08 de septiembre de 2015; y
11. El momento de inicio de la fianza y, en su caso, su vigencia.

Considerando los requisitos anteriores, dentro de la fianza, se deberán incluir las declaraciones siguientes en forma expresa:

1. "Esta garantía estará vigente durante la sustanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva por autoridad competente, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato.
2. "La institución de fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo 283 del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.";
3. "La cancelación de la fianza no procederá sino en virtud de manifestación previa de manera expresa y por escrito de **"EL CIDE"**."; y 4. "La afianzadora acepta expresamente tener garantizado el contrato a que esta póliza se refiere, aún en el caso de que se otorgue prórroga o espera al deudor principal o fiado por parte de **"EL CIDE"** para el cumplimiento total de las obligaciones que se garantizaran, por lo que la afianzadora renuncia expresamente al derecho que le otorga el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas."

De no cumplir con dicha entrega, **"EL CIDE"** podrá rescindir el contrato y remitir el asunto al Órgano Interno de Control para que determine si se aplican las sanciones estipuladas en el artículo 60 fracción III de la **"LAASSP"**.

La garantía de cumplimiento de ninguna manera será considerada como una limitación de la responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y de ninguna manera impedirá que **"EL CIDE"** reclame la indemnización o el reembolso 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.

"EL PROVEEDOR" acepta expresamente que la garantía expedida para garantizar el cumplimiento se hará efectiva independientemente de que se interponga cualquier otro tipo de recurso ante instancias del orden administrativo o judicial, así como que permanecerá vigente durante la substanciación de los juicios o recursos legales que se interponga con relación a dicho contrato, hasta que sea pronunciada resolución definitiva que cause ejecutoria por la autoridad competente.

El trámite de liberación de garantía, se realizará inmediato a que se extienda la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales por parte de **"EL CIDE"**, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 81, fracción VIII del Reglamento de la **"LAASSP"**.

Considerando que la entrega de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento, cuando aplique se haya previsto un plazo menor a diez días naturales, se exceptúa el cumplimiento de la garantía, de conformidad con lo establecido en el artículo 48 último párrafo de la **"LAASSP"**, en concordancia con lo señalado en el tercer párrafo del artículo 86 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

Para este caso, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar, será del veinte por ciento del monto de los bienes entregados 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.

OCTAVA. OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”

1. Entregar los bienes y prestar los servicios en las fechas o plazos y lugares específicos conforme a lo requerido en el presente contrato y anexos respectivos, para el caso de arrendamiento conceder el uso y goce de los bienes, expresando que se encuentran en óptimas condiciones de funcionamiento, mismos que serán instalados y puestos en operación.
2. Para el caso de arrendamiento correrá bajo su cargo los costos de flete, transporte, seguro y de cualquier otro derecho que se genere, hasta el lugar de entrega de los bienes, así como el costo de su traslado de regreso al término del contrato.
3. Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el contrato respectivos anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta;
4. En bienes de procedencia extranjera, asumirá la responsabilidad de efectuar los trámites de importación y pagar los impuestos y derechos que se generen.
5. Asumir su responsabilidad ante cualquier situación que pudiera generarse con motivo del presente contrato.
6. No difundir a terceros sin autorización expresa de **EL CIDE**" la información que le sea proporcionada, inclusive después de la rescisión o terminación del presente instrumento, sin perjuicio de las sanciones administrativas, civiles y penales a que haya lugar. 7. Proporcionar la información que le sea requerida por parte de la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **"LAASSP"**.

NOVENA. OBLIGACIONES DE “EL CIDE”

1. Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos.
2. Sufragar el pago correspondiente en tiempo y forma, por el suministro de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento.
3. Extender a **"EL PROVEEDOR"**, en caso de que lo requiera, por conducto del Administrador del Contrato, 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. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS BIENES PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO

La entrega de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento. será conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por “EL CIDE” en el ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS” elaborado por el mismo y solicitado a “EL PROVEEDOR”.

La entrega de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento., se realizará en los domicilios señalados en ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS” y en las fechas establecidas en el mismo; los bienes serán recibidos previa revisión por parte del personal designado por “EL CIDE”; la inspección de los bienes consistirá en la verificación del bien, la cantidad, condiciones, especificaciones técnicas y de calidad.

DÉCIMA PRIMERA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

El señalamiento de las licencias, autorizaciones y permisos que conforme a otras disposiciones sea necesario contar para la adquisición o arrendamiento de bienes y prestación de los servicios correspondientes, cuando sean del conocimiento de la **"EL CIDE"**

DÉCIMA SEGUNDA. SEGUROS

Los seguros que, en su caso, deben otorgarse, indicando los bienes que ampararían y la cobertura de la póliza correspondiente;

DÉCIMA TERCERA. TRANSPORTE

"EL PROVEEDOR" se obliga a efectuar el transporte de los bienes objeto del presente contrato, o en su caso los insumos necesarios para la prestación del servicio o arrendamiento, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones referidas en el ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS” elaborado por el mismo y solicitado a “EL PROVEEDOR”.

DÉCIMA CUARTA. DEVOLUCIÓN.

"EL CIDE" procederá a la devolución del total de las entregas de los bienes a **"EL PROVEEDOR"**, cuando con posterioridad a la entrega de los bienes corregidos, se detecte que existen defectos, o cuando éstos no hayan sido repuestos. **"EL PROVEEDOR"** se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte se generen.

DÉCIMA QUINTA. CALIDAD

"EL PROVEEDOR" deberá contar con la infraestructura necesaria, personal técnico especializado en el ramo, herramientas, técnicas y equipos adecuados para proporcionar los bienes o la prestación de los servicios o arrendamiento requeridos, a fin de garantizar que el objeto de este contrato sea proporcionado con la calidad, oportunidad y eficiencia requerida para tal efecto, comprometiéndose a realizarlo a satisfacción de **"EL CIDE**cotización y el requerimiento asociado a ésta.

"EL CIDE" no estará obligada a recibir los bienes o aceptación de los servicios o arrendamiento cuando éstos no cumplan con los requisitos establecidos en el párrafo anterior.

DÉCIMA SEXTA. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

"EL PROVEEDOR" queda obligado ante **"EL CIDE"** a responder de los defectos y vicios ocultos derivados de las obligaciones del presente contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en este instrumento jurídico y sus respectivos anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta, y/o en la legislación aplicable en la materia.

Para los efectos de la presente cláusula, se entiende por vicios ocultos los defectos que existan en los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento, que los hagan impropios para los usos a que se le destine o que disminuyan de tal modo este uso, que de haberlo conocido **"EL CIDE"** no lo hubiere adquirido o los hubiere adquirido a un precio menor.

DÉCIMA SÉPTIMA. RESPONSABILIDAD

"EL PROVEEDOR" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte lleguen a causar a **"EL CIDE"**, con motivo de las obligaciones pactadas, o bien por los defectos o vicios ocultos en los bienes entregados o prestación de los servicios, de conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la **"LAASSP"**.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento, objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, mismos que no serán repercutidos a **"EL CIDE"**.

"EL CIDE" sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al 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"** deslindando a ésta de toda responsabilidad.

VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS

"EL PROVEEDOR" asume la responsabilidad total en caso de que, al suministrar los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento, objeto del presente contrato, infrinja patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, por lo que, se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"EL CIDE"** o a terceros.

En tal virtud, **"EL PROVEEDOR"** manifiesta en este acto bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos de infracción administrativa y/o delito establecidos en la Ley Federal del Derecho de Autor ni en la Ley de la Propiedad Industrial.

En caso de que sobreviniera alguna reclamación en contra de **"EL CIDE"**, por cualquiera de las causas antes mencionadas, la única obligación de ésta será la de dar aviso en el domicilio previsto en el apartado de Declaraciones de este instrumento a **"EL PROVEEDOR"**, para que éste, utilizando los medios correspondientes al caso, garantice salvaguardar a **"EL CIDE"** de cualquier controversia, liberándole de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole.

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

"LAS PARTES" están conformes en que la información que se derive de la celebración del presente instrumento jurídico, así como toda aquella información que **"EL CIDE"** entregue a **"EL PROVEEDOR"** tendrá el carácter de confidencial, por lo que este se compromete, de forma directa o a través de interpósita persona, a no proporcionarla o divulgarla por escrito, verbalmente o por cualquier otro medio a terceros, inclusive después de la terminación de este contrato.

La información contenida en el presente contrato es pública, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 70 fracción XXVIII de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 68 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; sin embargo la información que proporcione **"EL CIDE"** a **"EL PROVEEDOR"** para el cumplimiento del objeto materia del mismo, será considerada como confidencial en términos de los artículos 116 y 113, respectivamente, de los citados ordenamientos jurídicos, por lo que **"EL PROVEEDOR"** se compromete a recibir, proteger y guardar la información confidencial proporcionada por **"EL CIDE"** con el mismo empeño y cuidado que tiene respecto de su propia información confidencial, así como hacer cumplir a todos y cada uno de los usuarios autorizados a los que les entregue o permita acceso a la información confidencial, en los términos de este instrumento.

"EL PROVEEDOR" se compromete a que la información considerada como confidencial no será utilizada para fines diversos a los autorizados con el presente contrato especifico; asimismo, dicha información no podrá ser copiada o duplicada total o parcialmente en ninguna forma o por ningún medio, ni podrá ser divulgada a terceros que no sean usuarios autorizados. De esta forma, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a no divulgar o publicar informes, datos y resultados obtenidos objeto del presente instrumento, toda vez que son propiedad de **"EL CIDE"**.

Cuando de las causas descritas en las cláusulas de RESCISIÓN y TERMINACIÓN ANTICIPADA, del presente contrato, concluya la vigencia del mismo, subsistirá la obligación de confidencialidad sobre los bienes establecidos en este instrumento legal.

En caso de incumplimiento a lo establecido en esta cláusula, **"EL PROVEEDOR"** tiene conocimiento en que **"LEL CIDE"** podrá ejecutar o tramitar las sanciones establecidas en la **"LAASSP"** y su Reglamento, así como presentar las denuncias correspondientes

de conformidad con lo dispuesto por el Libro Segundo, Título Noveno, Capítulos I y II del Código Penal Federal y demás normatividad aplicable.

De igual forma, **"EL PROVEEDOR"** se compromete a no alterar la información confidencial, a llevar un control de su personal y hacer de su conocimiento las sanciones que se aplicarán en caso de incumplir con lo dispuesto en esta cláusula, por lo que, en su caso, se obliga a notificar a **"EL CIDE"** cuando se realicen actos que se consideren como ilícitos, debiendo dar inicio a las acciones legales correspondientes y sacar en paz y a salvo a **"EL CIDE"** de cualquier proceso legal.

"EL PROVEEDOR" se obliga a poner en conocimiento de **"EL CIDE"** cualquier hecho o circunstancia que en razón de los bienes prestados sea de su conocimiento y que pueda beneficiar o evitar un perjuicio a la misma.

Asimismo, **"EL PROVEEDOR"** no podrá, con motivo del suministro de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento que realice a **"EL CIDE"**, utilizar la información a que tenga acceso, para asesorar, patrocinar o constituirse en consultor de cualquier persona que tenga relaciones directas o indirectas con el objeto de las actividades que lleve a cabo.

VIGÉSIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES O SERVICIOS O ARRENDAMIENTO

"EL CIDE" designa como responsable de administrar y vigilar el cumplimiento del presente contrato al C. JOANNA HELENA PRIETO SILLER , en su carácter de DIRECCIÓN DE ÁREA O QUIEN EN SU PUESTO DESEMPEÑE, con el objeto de verificar el óptimo cumplimiento del mismo, por lo que indicará a “EL PROVEEDOR” las observaciones que se estimen pertinentes, quedando éste obligado a corregir las anomalías que le sean indicadas, así como deficiencias en la entrega de los bienes o prestación de los servicios o de su personal.

Asimismo, **"EL CIDE"** sólo aceptará los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento materia del presente contrato y autorizará el pago de los mismos previa verificación de las especificaciones requeridas, de conformidad con lo especificado en el presente contrato y sus correspondientes anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta.

Los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento serán recibidos previa revisión del administrador del contrato; la inspección de los bienes consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato y en su caso en los anexos respectivos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta.

En tal virtud, **"EL PROVEEDOR"** manifiesta expresamente su conformidad de que hasta en tanto no se cumpla de conformidad con lo establecido en el párrafo anterior, los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento, no se tendrán por aceptados por parte de **"EL CIDE"**.

"EL CIDE", a través administrador del contrato o a través del personal que para tal efecto designe, podrá rechazar los bienes si no reúnen las especificaciones y alcances establecidos en este contrato y en su Anexo técnico, obligándose **"EL PROVEEDOR"** en este supuesto a entregarlos nuevamente bajo su exclusiva responsabilidad y sin costo adicional para **"EL CIDE"**

VIGÉSIMA TERCERA. DEDUCCIONES

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** incurra en incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones contractuales de forma parcial o deficiente a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus respectivos anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta, **"EL CIDE"** por conducto del administrador del contrato aplicará una deducción del 2.0% por día natural de atraso respecto del valor de los productos, se aplicara sobre el monto de los bienes proporcionados en forma parcial o deficientemente, los montos 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.

Conforme a lo dispuesto por los artículos 53, 45 fracción XIX de la **"LAASSP"** y a lo señalado en el artículo 95 del Reglamento de la misma, "**EL PROVEEDOR"** queda obligado a pagar por concepto de deductiva la cantidad equivalente al 2% (dos por ciento) por día natural de atraso respecto del valor de los productos, de acuerdo con la fecha pactada de entrega. Por el incumplimiento parcial o deficiente en el suministro de insumos, se aplicarán las siguientes deducciones, las cuales se harán efectivas sobre la factura que se presente para su pago hasta por un 10% (diez por ciento) del monto de los productos, en caso de que se supere dicho porcentaje se podrá cancelar parcial o totalmente la partida o concepto, o bien podrá rescindir administrativamente el contrato correspondiente, en términos del artículo 56 del RLAASSP y el artículo 86 de la LAASSP, asimismo, de acuerdo con lo establecido en los tiempos de entrega señalados en el ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" elaborado por **"EL CIDE"** y solicitado a **"EL PROVEEDOR"** y hasta el cumplimiento a entera satisfacción de **"EL CIDE"** de la obligación y será cubierto mediante el pago en caja de **"EL CIDE"**

Lo anterior, en el entendido de que se cumpla con el objeto de este contrato de forma inmediata, conforme a lo acordado. En caso contrario, **"EL CIDE"** podrá iniciar en cualquier momento posterior al incumplimiento, el procedimiento de rescisión del contrato, considerando la gravedad del incumplimiento y los daños y perjuicios que el mismo pudiera ocasionar a los intereses del Estado, representados por **"EL CIDE"**.

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

La notificación y cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de **"EL CIDE"**.

Cuando el monto total de aplicación de deducciones alcance el 20% (veinte por ciento) del monto total del contrato, se iniciará el procedimiento de rescisión.

VIGÉSIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** presente atraso en el cumplimiento de cualquiera de sus obligaciones pactadas para la adquisición de los bienes, objeto del presente contrato, **"EL CIDE"**, por conducto del administrador del contrato podrá aplicar una pena convencional equivalente al 2.5% conforme a losiguiente:

Conforme a lo dispuesto por los artículos 55y 55 BIS de la **"LAASSP"** y a lo señalado en el artículo 85 del Reglamento de la misma, "**EL PROVEEDOR"** queda obligado a pagar por concepto de pena la cantidad equivalente al 2.5% (dos punto cinco por ciento) por día natural de atraso respecto del valor de los productos, de acuerdo con la fecha pactada de entrega. Por el incumplimiento parcial o deficiente en el suministro de insumos, se aplicará la pena máxima de un 10% (diez por ciento) del valor de los productos con atraso. La suma de las penas convencionales no deberá exceder del importe de la garantía de cumplimiento del contrato, en el entendido de que si el contrato es rescindido no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de estas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento. o bien podrá rescindir administrativamente el contrato correspondiente, en términos del artículo 56 del RLAASSP y el artículo 86 de la LAASSP, asimismo, de acuerdo con lo establecido en los tiempos de entrega señalados en el ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" elaborado por **"EL CIDE"** y solicitado a **"EL PROVEEDOR"** y hasta el cumplimiento a entera satisfacción de **"EL CIDE"** de la obligación y será cubierto mediante el pago en caja de **"EL CIDE"**

El pago de la pena deberá efectuarse en la caja del CIDE, sin que la acumulación de esta pena exceda el equivalente al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y se aplicará sobre el monto proporcional sin incluir el IVA.

Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del presente contrato, se iniciará el procedimiento de rescisión del mismo, en los términos del artículo 54 de la **"LAASSP"**.

Independientemente de la aplicación de la pena convencional a que hace referencia el párrafo que antecede, se aplicarán además cualquiera otra que la **"LAASSP"** establezca.

Esta pena convencional no descarta que **"EL CIDE"** en cualquier momento posterior al incumplimiento determine procedente la rescisión del contrato, considerando la gravedad de los daños y perjuicios que el mismo pudiera ocasionar a los intereses de **"EL CIDE"**.

En caso que sea necesario llevar a cabo la rescisión administrativa del contrato, la aplicación de la garantía de cumplimiento será por el monto total de las obligaciones garantizadas.

La penalización tendrá como objeto resarcir los daños y perjuicios ocasionados a **"EL CIDE"** por el atraso en el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el presente contrato.

La notificación y cálculo de la pena convencional, corresponde al administrador o el supervisor del contrato de **"EL CIDE"**.

VIGÉSIMA QUINTA. SANCIONES ADMINISTRATIVAS

Cuando **"EL PROVEEDOR"** incumpla con sus obligaciones contractuales por causas imputables a éste, y como consecuencia, cause daños y/o perjuicios graves a **"EL CIDE"**, o bien, proporcione información falsa, actúe con dolo o mala fe en la celebración del presente contrato o durante la vigencia del mismo, por determinación de la Secretaría de la Función Pública, se podrá hacer acreedor a las sanciones establecidas en la **"LAASSP"**, en los términos de los artículos 59, 60 y 61 de dicho ordenamiento legal y 109 al 115 de su Reglamento.

VIGÉSIMA SEXTA. SANCIONES APLICABLES Y TERMINACIÓN DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL

"EL CIDE", de conformidad con lo establecido en los artículos 53, 53 Bis, 54 y 54 Bis de la **"LAASSP"**, y 86 segundo párrafo, 95 al 100 y 102 de su Reglamento, aplicará sanciones, o en su caso, llevará a cabo la cancelación de partidas total o parcialmente o la rescisión administrativa del contrato.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. RELACIÓN LABORAL

"EL PROVEEDOR" reconoce y acepta ser el único patrón del personal que ocupe con motivo del suministro objeto de este contrato, así como el responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social. Asimismo, **"EL PROVEEDOR"** conviene en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de **"EL CIDE"**, en relación con el suministro materia de este contrato.

VIGÉSIMA OCTAVA. EXCLUSIÓN LABORAL

"LAS PARTES" convienen en que **"EL CIDE"** no adquiere ninguna obligación de carácter laboral con **"EL PROVEEDOR"** ni con los elementos que éste utilice para el suministro de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento objeto del presente contrato, por lo cual no se le podrá considerar como patrón ni como un sustituto. En particular el personal se entenderá relacionado exclusivamente con la o las personas que lo emplearon y por ende cada una de ellas asumirá su responsabilidad por dicho concepto.

Igualmente, y para este efecto y cualquiera no previsto, **"EL PROVEEDOR"** exime expresamente a **"EL CIDE"** de cualquier responsabilidad laboral, civil, penal, de seguridad social o de otra especie que, en su caso, pudiera llegar a generarse; sin embargo, si **"EL CIDE"** tuviera que realizar alguna erogación por alguno de los conceptos que anteceden, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a realizar el reembolso e indemnización correspondiente.

Por lo anterior, **"LAS PARTES"** reconocen expresamente en este acto que **"EL CIDE"** no tiene nexo laboral alguno con **"EL PROVEEDOR"**, por lo que éste último libera a **"EL CIDE"** de toda responsabilidad relativa a cualquier accidente o enfermedad que pudiera sufrir o contraer cualquiera de sus trabajadores durante el desarrollo de sus labores o como consecuencia de ellos, así como de cualquier responsabilidad que resulte de la aplicación de la Ley Federal del Trabajo, de la Ley del Seguro Social, de la Ley del

Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y/o cualquier otra aplicable, derivada de la entrega de los bienes o prestación de los servicios materia de este contrato.

VIGÉSIMA NOVENA. SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO.

Cuando en la entrega de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento, se presente caso fortuito o de fuerza mayor, **"EL CIDE"** bajo su responsabilidad, podrá de resultar aplicable conforme a la normatividad en la materia, suspender el suministro de los bienes o la prestación de los servicios, en cuyo caso únicamente se pagarán aquellos que hubiesen sido efectivamente recibidos por **"EL CIDE"**.

Cuando la suspensión obedezca a causas imputables a **"EL CIDE"**, a solicitud escrita de **"EL PROVEEDOR"**, cubrirá los gastos no recuperables, durante el tiempo que dure esta suspensión, para lo cual **"EL PROVEEDOR"** deberá presentar dentro de los 30 (treinta) días naturales siguientes de la notificación del término de la suspensión, la factura y documentación de los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato.

"EL CIDE" pagará los gastos no recuperables, en moneda nacional (pesos mexicanos), dentro de los 45 (cuarenta y cinco) días naturales posteriores a la presentación de la solicitud debidamente fundada y documentada de **"EL PROVEEDOR"**, así como del CFDI o factura electrónica respectiva y documentación soporte.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** no presente en tiempo y forma la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha de pago se recorrerá el mismo número de días que dure el retraso.

El plazo de suspensión será fijado por **"EL CIDE"**, a cuyo término en su caso, podrá iniciarse la terminación anticipada del presente contrato, o bien, podrá continuar produciendo todos los efectos legales, una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron dicha suspensión.

TRIGÉSIMA. 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:

1.Si incurre en responsabilidad por errores u omisiones en su actuación;
2. Si incurre en negligencia en el suministro de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento objeto del presente contrato, sin justificación para **"EL CIDE"**; 3. Si transfiere en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;
4. Si cede los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL CIDE"**; 5. Si suspende total o parcialmente y sin causa justificada la entrega de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento. del presente contrato o no les otorga la debida atención conforme a las instrucciones de **"EL CIDE"**; 6. Si no suministra los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta;
7. Si no proporciona a **"EL CIDE"** o a las dependencias que tengan facultades, los datos necesarios para la inspección, vigilancia y supervisión del suministro de los bienes objeto o prestación de los servicios o arrendamiento del presente contrato; 8. Si cambia de nacionalidad e invoca la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL CIDE"**; 9. Si es declarado en concurso mercantil por autoridad competente o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;
10. Si no acepta pagar penalizaciones o no repara los daños o pérdidas, por argumentar que no le son directamente imputables, sino a uno de sus asociados o filiales o a cualquier otra causa que no sea de fuerza mayor o caso fortuito;

11. Si no entrega dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;
12. Si la suma de las penas convencionales excede el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y/o de las deducciones alcanzan el 20% (veinte por ciento) del monto total de este instrumento jurídico;
13. Si **"EL PROVEEDOR"** no suministra los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento objeto de este contrato de acuerdo con las normas, la calidad, eficiencia y especificaciones requeridas por **"EL CIDE"** conforme a las cláusulas del presente contrato y sus respectivos anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta; 14. Si divulga, transfiere o utiliza 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 DÉCIMA NOVENA del presente instrumento jurídico; 15. Si se comprueba la falsedad de alguna manifestación contenida en el apartado de sus declaraciones del presente contrato;
16. Cuando **"EL PROVEEDOR"** y/o su personal, impidan el desempeño normal de labores de **"EL CIDE"**, durante el suministro de los bienes, por causas distintas a la naturaleza del objeto del mismo; 17. Cuando exista conocimiento y se corrobore mediante resolución definitiva de autoridad competente que **"EL PROVEEDOR"** incurrió en violaciones en materia penal, civil, fiscal, mercantil o administrativa que redunde en perjuicio de los intereses de **"EL CIDE"** en cuanto al cumplimiento oportuno y eficaz en la entrega de los bienes objeto o prestación de los servicios del presente contrato; y 18. En general, incurra en incumplimiento total o parcial de las obligaciones que se estipulen en el presente contrato o de las disposiciones de la **"LAASSP"** y su Reglamento.

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 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 **"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.

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 entregaran los bienes o prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"EL CIDE"** de que continúa vigente la necesidad de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento, 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.

Al no dar por rescindido el contrato, **"EL CIDE"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. 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"**.

Cuando se presente cualquiera de los casos mencionados, **"EL CIDE"** quedará expresamente facultada para optar por exigir el cumplimiento del contrato, aplicando las penas convencionales y/o rescindirlo, siendo esta situación una facultad potestativa.

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"**.

"EL PROVEEDOR" será responsable por los daños y perjuicios que le cause a **"EL CIDE"**.

TRIGÉSIMA PRIMERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA

"EL CIDE" podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato, cuando concurran razones de interés general o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento 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 contrato con motivo de una resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por la Secretaría de la Función Pública, lo que bastará sea comunicado a **"EL PROVEEDOR"** con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho. En este caso, **"EL CIDE"** a solicitud escrita de **"EL PROVEEDOR"** cubrirá los gastos no recuperables, siempre que estos sean razonables estén debidamente comprobados y relacionados directamente con el contrato.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. DISCREPANCIAS

"LAS PARTES" convienen que, en caso de discrepancia entre la solicitud de cotización, la propuesta económica de **"EL PROVEEDOR"** y el presente contrato, prevalecerá lo establecido en la solicitud de cotización respectiva, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 81 fracción IV, del Reglamento de la **"LAASSP"**.

TRIGÉSIMA TERCERA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato se someterán al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78, 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento y al Decreto por el que se establecen las acciones administrativas que deberá implementar la Administración Pública Federal para llevar a cabo la conciliación o la celebración de convenios o acuerdos previstos en las leyes respectivas como medios alternativos de solución de controversias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de abril de 2016.

La solicitud de conciliación se presentará mediante escrito, el cual contendrá los requisitos contenidos en el artículo 15 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, además, hará referencia al número de contrato, al servidor público encargado de su administración, objeto, vigencia y monto del contrato, señalando, en su caso, sobre la existencia de convenios modificatorios, debiendo adjuntar copia de los instrumentos consensuales debidamente suscritos.

TRIGÉSIMA CUARTA. 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 y sus correlativos en los Estados de la República Mexicana.

TRIGÉSIMA QUINTA. LEGISLACIÓN APLICABLE

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes o prestación de los servicios o arrendamiento objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y

Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento, el Acuerdo por el que se expide el protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones y a las demás disposiciones jurídicas aplicables.

TRIGÉSIMA SEXTA. 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.

FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN.

En esta parte se formaliza el documento suscribiéndolo, señalando en forma clara el lugar y la fecha en que se suscribe, el nombre, cargo y firma de las partes y representantes, tiene relación con lo establecido en el proemio, en las declaraciones en los puntos I.2 y II.2.

Las facultades de los servidores públicos comúnmente se enuncian o describen en la normatividad interna de cada dependencia o entidad como puede ser, estatuto orgánico, reglamento interno, manual de organización, manual de procedimientos, POBALINES, entre otros.

Por lo anteriormente expuesto, tanto **"EL CIDE"** como **"EL PROVEEDOR"**, declaran estar conformes y bien 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 electrónicamente en las fechas especificadas en cada firma electrónica.

POR:

"EL CIDE"

NOMBRE	CARGO	R.F.C
JOSE ANTONIO ROMERO TELLAECHE	TITULAR DE UNIDAD U HOMÓLOGO (A)	[redacted]
JOANNA HELENA PRIETO SILLER	DIRECCIÓN DE ÁREA	[redacted]
DEISY JAZMÍN HERRERA ROMERO	DIRECCIÓN DE ÁREA	[redacted]

POR:

"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C
ESCORE ALIMENTOS SA DE CV	EAL070822PC6

“RFC de Personas Físicas y Números de Serie, eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap, III, Artículo 116 párrafo tercero de la Ley General de Transparencia y Acceso a lalnformación Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. II de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. III de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas”

Contrato: 2021-A-L-NAC-P-A-38-90M-00004924

Cadena original:

4189a0042105a1e360f9b19077273693df947a9bf8a678ed88bd3eaad8afe62df763a214c2fc12830f752c3cb4128f0e772e5c1a112b4dcc4ff6ed35

Firmante: DEISY JAZMIN HERRERA ROMERO
RFC: ■■■■■■■■■■■■■■■■

Número de Serie: ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
Fecha de Firma: 10/01/2022 14:20

Certificado:

MIIGQzCCBCugAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA1MDY3MDM4MjMwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGEMSAwHgYDVQQDDBdBVVRPUklEQUQgQ0VSVElGSUNBRE9SQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxKjAoBgkqhkiG9w0BCQEWG2NvbnRhY3RvLnRlY25pY29Ac2F0LmdvYi5teDEmMCQGA1UECQwdQVYuIEhJREFMR08gNzcsIENPTC4g
R1VFUlJFUk8xDjAMBgNVBBEMBTA2MzAwMQswCQYDVQQGEwJNWDEZMBcGA1UECAwQQ0lVREFEIERFIE1FWElDTzETMBEGA1UEBwwKQ1VBVUhURU1PQzEVMBMGA1UELRMMU0FUOTcwNzAxTk4zMVwwWgYJKoZIhvcN
AQkCE01yZXNwb25zYWJsZTogQURNSU5JU1RSQUNJT04gQ0VOVFJBTCBERSBTRVJWSUNJT1MgVFJJQlVUQVJJT1MgQUwgQ09OVFJJQlVZRU5URTAeFw0yMTAzMTAxNzEzMTZaFw0yNTAzMTAxNzEzNTZaMIHfMSQw
IgYDVQQDExtERUlTWSBKQVpNSU4gSEVSUkVSQSBST01FUk8xJDAiBgNVBCkTG0RFSVNZIEpBWk1JTiBIRVJSRVJBIFJPTUVSTzEkMCIGA1UEChMbREVJU1kgSkFaTUlOIEhFUlFUkEgUk9NRVJPMQswCQYDVQQG
EwJNWDEpMCcGCSqGSIb3DQEJARYaZGVpX2hlcnJlcmFyb0B5YWhvby5jb20ubXgxFjAUBgNVBC0TDUhFUkQ4MDEyMjBNUjYxGzAZBgNVBAUTEkhFUkQ4MDEyMjBNREZSTVMwNTCCASIwDQYJKoZIhvcNAQEBBQAD
ggEPADCCAQoCggEBAL78MnCWECLu1zj+ytradyAcvIJmLC0Kzwvo6EampvjFDbZkMqnYYihxdPn57ilR7syNJaAYKmVWvxITFciXuhBe1Q5SNVigwaktYKDSBFAUjuzAIjgF0Efs4UyjAplBS0bJKQjpv/5zGL+H
X+KxARylswtvLvWnej89q5ub/Ox/zrpifKFj+HOP/PpLnOQg1HbH2p37z73Ldo3pIka5swSjPWbIOOP7o2XTazyTfkSw6CQvDRHUybGg+zZLW2Fx+2jPP4B6QCVc41LX5VfL/8JbqZf8iUrvx2Kbw7E5z5xRDQie
5feGo0NRcL3+mdhQsAJkOVWN7YQLa6jikA+1jpcCAwEAAaNPME0wDAYDVR0TAQH/BAIwADALBgNVHQ8EBAMCA9gwEQYJYIZIAYb4QgEBBAQDAgWgMB0GA1UdJQQWMBQGCCsGAQUFBwMEBggrBgEFBQcDAjANBgkq
hkiG9w0BAQsFAAOCAgEAELF3JMAkYV/i+Ny2KEHfbsGT1a3oNLirBRPsk83glVFMu7CsQ6reHAIZ3MDlbuX0nWvtqyYwU7ynZOpMj5N7F4DJre8Q48KXeSD3gMgv9C3wwZ+7mAdJvUdZSoHGnjZsLAKDH9TvSUM1
XpsJgiL6Mi6j4/xvpiiaKm8wxr69GCSK+cn8OE9SyFla0cEqypMr9pGaHX4iy9WIgiJYbWGqCfYnbHmzQxhL9ZIjTWqI4bIh2t0ai7YdlG+K3uZ8BtGgiF+iGVxXA3d57PzYLQxWV6/DjGHjpozmiWWNnulPj7CT
AAwDn86iu6AznDoKo21poJ6083lvp5FSE1NFuegmmhOkzkXiL+KTXqaClGyCAlrXmumAFBaN4yQTNWZITdft19DzubyrcIPIKxq7pacXXWAJxO34mb80VK/75duFis9xlVpzQX86cFDtcNlXmjz136UfpPaoKJ4v
tpmkupa0Vqj8AM30Ljc5Kxxnlluxdhp0g80/zA9XgYC5JNCrGRgdtocx0tXBluIqvFljbNXTCDF7yLOA/ZqfeJ1td5DxoKNIZfPySrGthPfOm/DUs+xFlSMU4cFuGpEBGb36CWjnGbdXSbGWvrF3wY6TxkCI/vuj
edAJTI30S+XI1T3Z7TYq25VlYT0dqAVql9YTZOioTt/RRFBcbBfRyqa1cLg6g9Y=

Firma:

HdU2+6YpArc+y8w/aeOANbC2yn3t7wTSMJozS7a/Ty8bCM3U+6Z+Py0I3EBqW+VIwMujEkMA/iYw6lNo7/i5smfijSbA+j78VklNQqtvBBId8JjgEpK/K2tNpB2BJCmuJieto9P+p8ygHYqPVDC1CFGu2+d/TGJu
YX2ik0l8URTHFAdFtGn4m1CayYoQTLqJKI9M499V3SImiqZ9kfPDHyp+yuzc2zXKgeFbQolsjRGSn6lFCFthAVvKXAZ9WNNIoTofUY6nspR2D0WSfN3yZ2rU+ZR7U47mTC1aEu34q6PmTkyWaAPHC6vKJfYEHA9/
JtfhT6A4YP6Q5ukbBEvRYw==

Firmante: JOANNA HELENA PRIETO SILLER
RFC: ■■■■■■■■■■■■■■■■

Número de Serie: ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
Fecha de Firma: 10/01/2022 16:08

Certificado:

MIIGPTCCBCWgAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA1MDM1OTY3ODYwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGEMSAwHgYDVQQDDBdBVVRPUklEQUQgQ0VSVElGSUNBRE9SQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RS
QUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxKjAoBgkqhkiG9w0BCQEWG2NvbnRhY3RvLnRlY25pY29Ac2F0LmdvYi5teDEmMCQGA1UECQwdQVYuIEhJREFMR08gNzcsIENPTC4g
R1VFUlJFUk8xDjAMBgNVBBEMBTA2MzAwMQswCQYDVQQGEwJNWDEZMBcGA1UECAwQQ0lVREFEIERFIE1FWElDTzETMBEGA1UEBwwKQ1VBVUhURU1PQzEVMBMGA1UELRMMU0FUOTcwNzAxTk4zMVwwWgYJKoZIhvcN
AQkCE01yZXNwb25zYWJsZTogQURNSU5JU1RSQUNJT04gQ0VOVFJBTCBERSBTRVJWSUNJT1MgVFJJQlVUQVJJT1MgQUwgQ09OVFJJQlVZRU5URTAeFw0yMDAzMTkxODM4NDFaFw0yNDAzMTkxODM5MjFaMIHZMSQw
EwJNWDEjMCEGCSqGSIb3DQEJARYUamhwc2lsbGVyc0BnbWFpbC5jb20xFjAUBgNVBC0TDVBJU0o4MTA1MzA3QjExGzAZBgNVBAUTElBJU0o4MTA1MzBNREZSTE4wNzCCASIwDQYJKoZIhvcNAQEBBQADggEPADCC
AQoCggEBAI85KJxZkwlfsi7cDXLXi4HfjoP8otSU7zzLL7rzQ8LMuYjaz9ydZjDOeD8RBg4E99FoNyaKstv8EiMDiJdVhLU+hPEZf+pXBS8Xt7qKZSmOLBiVHR3qNfKe9wEFrhXLWcIKCgsAvWLUUDSEjys1kC5q
+nPgd9mtSxMrm/ZxGnAPlZZzwR78NEhidFmpChvQHy9FyzboG/lrB92Ju3QgB9OlICsK36xWBfu6qKFKVDffsZR0ayelQVvRMF97QcmMzHkFYYqILc98J0m5Zp/ZFFZCq3zEbWy9W78wGy4HJktSDsVMNJJlnf3r
w7H8BLdnJe2jQpOsZd1Y0Q2Cx15phgMCAwEAAaNPME0wDAYDVR0TAQH/BAIwADALBgNVHQ8EBAMCA9gwEQYJYIZIAYb4QgEBBAQDAgWgMB0GA1UdJQQWMBQGCCsGAQUFBwMEBggrBgEFBQcDAjANBgkqhkiG9w0B
AQsFAAOCAgEAgfPSnCh+sT9YfcdcWjurdfZ+5LzjGNEdbzDB8LJ3uilYL6qxwtugP/zO9heVSXq8+k/wwkUxELTpfPuDByIdWjDZoPsX9MR68kyIw8EZW9GtOhQg9VVLY3mDd7IbuZ8th5rvPWCWkl2ZcEq/B/FQ
+I9gOQpO3tEMRKcqCJ/MyFE0gnYDYUYI4YZZAHHqNp/jhdmjJ+UCs6KjIwTPGm7jwsfF456uWk6+91yRb02sQH+MOPR4s4E34Zcs46xtqOkqzqZEvgEGHlzWzGIdjYQTx12bLs/iEI6ws6L7em9Ghj0n1mU9Fl++
iDHIpQlBuVimoYt4+RwaV926eFWO4qI07lHIrvy6RwHzSFANXdEmPGsEc7XSYEEhspmiWs8Gn7wnD2lcfDPXDwn+23quxItZjoyTWTCuxK4yyVeKSSL3WaMKDfvOhFoSRfLZXXsAMXmbdI6AFza7lZpOEkp3AI7B
SnwzE5Lfw97EAQ90DyW1H69EnJN5DF6Jy+oo5O0zXmrqUdcOPXQbmSEZL/JYu/a0zxuq+eKiVsjmY6PeadSENbbqDemesdvQ67tZSwcZWA08xGUh3R3juPAGLlZGZ646TPK5eMMReDhAzyJUke6AgfEtES5vBLiP
SynpGqI6l+5Xcl82QamghlbFaH/WdYsuVHIIr8ieSMUPbe7hgtowPqY=

Firma:

MmQe4HlvwAnGgziIs2ty782QqIvSTGstL6H1vy5bvYBcICc9D31iiFSioX2yL0a0jHJPzbxDsIUwTNAde9qwN4F425DRQIOXyYmXVd3tpvD5StNVvsYv2dfv5CmXRyj5atn8NtzIHIywXNUgyvTO2ZFubtASOQ7K
Loeyr34GXKFqlRrueZfp4QYytvNtq1XE3w/6K4C1kE0VPVXT7SMgOol0L2yC7MOvq13NRlNtfEwNObCeyZbcVJINxmW0uMfJst+B9DnVld4cDPK/KCO25bUaM+R9Rst+RYB7ftkehFqptssNNx463ddNf164cNDj
hbQxbnnjZeGgwtOT4I0cWw==

Firmante: JOSE ANTONIO ROMERO TELLAECHE
RFC: ■■■■■■■■■■■■■■■■

Número de Serie: ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
Fecha de Firma: 19/01/2022 13:04

Certificado:

MIIGQDCCBCigAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA1MDkyNDQ1MjQwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGEMSAwHgYDVQQDDBdBVVRPUklEQUQgQ0VSVElGSUNBRE9SQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RS
QUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxKjAoBgkqhkiG9w0BCQEWG2NvbnRhY3RvLnRlY25pY29Ac2F0LmdvYi5teDEmMCQGA1UECQwdQVYuIEhJREFMR08gNzcsIENPTC4g
R1VFUlJFUk8xDjAMBgNVBBEMBTA2MzAwMQswCQYDVQQGEwJNWDEZMBcGA1UECAwQQ0lVREFEIERFIE1FWElDTzETMBEGA1UEBwwKQ1VBVUhURU1PQzEVMBMGA1UELRMMU0FUOTcwNzAxTk4zMVwwWgYJKoZIhvcN
AQkCE01yZXNwb25zYWJsZTogQURNSU5JU1RSQUNJT04gQ0VOVFJBTCBERSBTRVJWSUNJT1MgVFJJQlVUQVJJT1MgQUwgQ09OVFJJQlVZRU5URTAeFw0yMTEwMDQxNDMyNDJaFw0yNTEwMDQxNDMzMjJaMIHcMSYw
JAYDVQQDEx1KT1NFIEFOVE9OSU8gUk9NRVJPIFRFTExBRUNIRTEmMCQGA1UEKRMdSk9TRSBBTlRPTklPIFJPTUVSTyBURUxMQUVDSEUxJjAkBgNVBAoTHUpPU0UgU1UT05JTyBST01FUk8gVEVMTEFFQ0hFMQsw
CQYDVQQGEwJNWDEgMB4GCSqGSIb3DQEJARYRanJvbWVyb0Bjb2xtZXgubXgxFjAUBgNVBC0TDVJPVEE1MDEyMDZNNjUxGzAZBgNVBAUTElJPVEE1MDEyMDZIREZNTE4wMzCCASIwDQYJKoZIhvcNAQEBBQADggEP
ADCCAQoCggEBAIWxcEbBzU5CHTus0+Vrta9n1Z4J7zWdONr7hcJxbSQft2WkBbuTglOr8icR2hokNIbxEAJxa8eLwtwGNjz2e5aQWMES9ukj4SUH5wKaKMjWemo3l/A0I6kP+8teMW5UYTCNuOiGtsLi2Q4jm6ir
0JbsI7DAPp93+Rg3Yf4h9MjYonNapWmiDcUriZ5H/gRMnT/oL1DznpaTC8/gpoPF9pTBlYogiIyuaCdJAXpD3zfc070ZqYt9KM636D+L6ADE4/0CqvObAttImVTXH3nvYn31N2ZqEY+1IRJfdvI0zIYXY/KfPlOo
1eRi7kbSeNiwcWTXvZumh2rBLyQwssQu1qkCAwEAAaNPME0wDAYDVR0TAQH/BAIwADALBgNVHQ8EBAMCA9gwEQYJYIZIAYb4QgEBBAQDAgWgMB0GA1UdJQQWMBQGCCsGAQUFBwMEBggrBgEFBQcDAjANBgkqhkiG
9w0BAQsFAAOCAgEAKLtRHceTB1pXASf0FMSheh4XMx3fwJ8I/Mf1LcToI8220nXAAfyrWhHKI5PWc0LXTyGZhfo2uVjQ83g2epbmSPuZzEdJ7w29cK3bQfaZYiicf4EyXP1dsqTyedfdyfe8M/B8vVAPePlu/LVH
uGm7QpO4hR1Hysn/1RSMlwz9swi7+w25Tyzz1Q5ZweP5uRErApWO1mJniRPJc+yvZINTcUBFUyponDZUTjHFTWDnCCqEwJsgBT595/vB2Y+JUAMOJimuPkmg3ZZozo80UnAtwDsIMPQAKmudH2maC+l1ApU+kqs5
XLQIOnfaB/w4DyFlCwb1U7o1K2pm2G6+6uneswhrA+khDsA+i+pOAXK39Fs3FHpcyUwO/TPgsL3XWJFr4TJl/vQBGkJIhLP4S+jzhpki8A9+YPT7GKzTPuZtNHr837nPccVGQSZ99qzReOg8RgIBZm00iapjaqrw
aDF2RE3NFM986BrCwRWaVoylcuW4zieRgcYzexTVbZJIP1FOqLDDOhaRaEEWSJtJbKgvvjJuYbmst1CeMj8gm2iKFRmaBZ1A8w+eylPy0zl7bMNX6g79HL66uaqHp7qXTjNFmCktopJjwZD8cAW5wsKGyVACSzPm
Tw4yo0ICL38RQO0tFBV7cxvc6yTapcYOGD6kizF+RcVFf+B7cKzDnIEorP4=

Firma:

“RFC de Personas Físicas y Números de Serie, eliminados por ser datos personales, con fundamento en Cap, III, Artículo 116 párrafo tercero de la Ley General de Transparencia y Acceso a laInformación Pública, Cap. III Artículo 113 fracc. II de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y Cap. VI, Trigésimo Octavo fracc. III de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas”

Contrato: 2021-A-L-NAC-P-A-38-90M-00004924

TTtKX10cVf9HPy3xNTB0gDZtARZPX4eFnUUHpqIxJh4HYaIrCsH/lU31vRiPfzDp9qT7CyVglG0lgVrebSCKnbEiRWhxrrKETovZlIFx0jKGEMVnptHu6O4ecyIu1qQW7E4qtnqSg27B21oJcOVYx9YgSiShJUWH
5Ka2qviCWTwaDH/RGwVTLEDRrxZFYp/HVXerh+Hqz4/KnbAxI9159dqfN03MON9SYyHT3h31ZKnyq4/8xoKGypBcgspYzZajafLWnagBZ9wGRcLqHtgUTBRa7JdnyKlwt1CF2r4nSxiM6VIaB/DiJrW8epkEASPS
1iwpJwek0LgSWAqkszinOg==

Firmante: ESCORE ALIMENTOS SA DE CV
RFC: ■■■■■■■■■■■■■■■

Número de Serie: ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
Fecha de Firma: 28/01/2022 13:27

Certificado:

MIIGSDCCBDCgAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA1MDc4MTYxMjkwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGEMSAwHgYDVQQDDBdBVVRPUklEQUQgQ0VSVElSUNBRE9SQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RS
QUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxKjAoBgkqhkiG9w0BCQEWG2NvbnRhY3RvLnRlY25pY29Ac2F0LmdvYi5teDEmMCQGA1UECQwdQVYuIEhJREFMR08gNzcsIENPTC4g
R1VFUlJFUk8xDjAMBgNVBBEMBTA2MzAwMQswCQYDVQQGEwJNWDEZMBcGA1UECAwQQ0lVREFEIERFIE1FWElDTzETMBEGA1UEBwwKQ1VBVUhURU1PQzEVMBMGA1UELRMMU0FUOTcwNzAxTk4zMVwwWgYJKoZIhvcN
AQkCE01yZXNwb25zYWJsZTogQURNSU5JU1RSQUNJT04gQ0VOVFJBTCBERSBTRVJWSUNJT1MgVFJJQlVUQVJJT1MgQUwgQ09OVFJJQlVZRU5URTAeFw0yMTA2MTYyMTU1NDNaFw0yNTA2MTYyMTU2MjNaMIHkMSIw
IAYDVQQDExlFU0NPUkUgQUxJTUVOVE9TIFNBIERFIENWMSIwIAYDVQQpExlFU0NPUkUgQUxJTUVOVE9TIFNBIERFIENWMSIwIAYDVQQKExlFU0NPUkUgQUxJTUVOVE9TIFNBIERFIENWMQswCQYDVQQGEwJNWDEi
MCAGCSqGSIb3DQEJARYTY2FsaWV2YW5vQGVzY29yZS5teDElMCMGA1UELRMcRUFMMDcwODIyUEM2IC8gTUVDTzczMDczMU45NzEeMBwGA1UEBRMVIC8gTUVDTzczMDczMUhWWk5TTTAzMIIBIjANBgkqhkiG9w0B
AQEFAAOCAQ8AMIIBCgKCAQEA6PMhtei3Wxxm2e/F17lx6Ffk+rF0LwTXC0uikhp4rCXZmPovioFHJlTpxOtcsd5oiUV6FAA95yNyPecz9mc9+bVu64N0baiYL7ScBZet0I3V9gFMOZn17rz/LLVlNgaWQfHBWkaW
ENg/uMtNyhE2ii8G9WIAQgHMDBVyx9+paivT133gxFRVW+mlWBk6qyGZH+mOjUzBgOqMpAYhdeEexeNXGl72giWTjpBjKgumDsul35XI7YvKMrNayZJaXhl83j4uDqUA8vD1L1xRbzUM+LsP+3+CRY7UTpstUHJU
Irfo3/fgC9KW+0pDFmGJq6CM/fk1DbddAAlEul1BgLLVZQIDAQABo08wTTAMBgNVHRMBAf8EAjAAMAsGA1UdDwQEAwID2DARBglghkgBhvhCAQEEBAMCBaAwHQYDVR0lBBYwFAYIKwYBBQUHAwQGCCsGAQUFBwMC
MA0GCSqGSIb3DQEBCwUAA4ICAQBjieIR2Nclg1nbKH2R3puoykqiW8v7y4g6L6/VTS5w1zdXqzKMVAncccpptmgrW4djbGq/xW16GtUWav9k99EA+GHxl/Aea3P6dT65QvXlcB2qz81pwgPm4WyQVHxVoys3HH2FY
32hJbNQu0+2oFjF0xIDmPiqRSYFw461XqiOf+D9l9gmhM4q1vyIfg/5j02yO+nd46zrj8YXcNjKfVADDLBjD2qoOw77a0Ez2lPnpni3BsaqY8raM3OtIlBmHTfBmJa9xE0FIsuCJmQYXuRBunDOpPBMBL0YWB4Ki
9gdlxd9l0BLC5T3fsamkkS9a419QMnyJL8uOhM2h1ym0zKeV3mVheY0xuPyGg8BQ7k6ylHVU10+Ie0hcqI3naFIwN7rBmWogIEXBlJl9x9EKWEqPQ2xiZLv8UQtAgFuf0G/504M+R/xxH97a2JkWgmIWHXNhelf7
fvyRT/tyWK3uOE65BzwS3WmYiQuNNJjTvXAGZFL7OfqdIFf9lp9AvfqMbx6kCu3cReD6jZBzMEAQNm4YS3rkSoWBglZ6aCGrMsEboJxRrFUECi6ljmMTFzrOT3E8y/1nOv3TzxmysW7n3gGeWkcPIQUFxilXclcy
522muLSekO7ERWgS9luPU4uPTr3BGg55P9ik89m66b4il/wxA8MGi13+0owVSiONhHMMuA==

Firma:

NhPc1yzTQay+KrhjVZ36wBpV49+7LMIIrc6naQM0ULTQ7NgdzGo6hPN+jtYjl3jzzA1HWezyjUYgWDyMbRlZ6RE5qPWhIl6/ZsAczr00QNWXeT0fEHTHz5PijfCoIxmt07e/KgoR8qn+uvBNToe+9dQxN6r7oVdE
0XxxCkhf9WWdjUWCZV9FNtIhhvOxqWrcnx3lqmAjjWXhFEIWNJpp0tlD4KRZEOsBvGlI7RUKxZULjFmmG/M8TmjGgT0Wyz1LM9l2E/dM0DVPBZhRh4xzspIPxOB7sa6mGQ+ZcZmYbKHK4P4cCpaM12UTJJQ0BEUU
vwXcjWUcWNw1Fxa3O5zOaw==

ANEXO I

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Ciudad de México a 7 de diciembre de 2021

Licitación Pública Nacional Electrónica:LA-03890M001-E117-2021

"SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE"

Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
CIDE
Presente

C.P. OMAR MENDOZA CASTILLEJOS en mi carácter de **representante legal** de la empresa **Escore Alimentos S.A. DE C.V.** y con las facultades conferidas conforme a derecho, manifiesto que en caso de resultar adjudicados, Escore Alimentos S.A. de C.V., se ajustará exacta y cabalmente a cumplir con las Especificaciones Técnicas plasmadas en el siguiente anexo:

ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

"SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE"

ÁREA REQUIRENTE:
Dirección de Recursos Humanos del Centro de Investigación y Docencia Económicas A. C.

ÁREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO:
Dirección de Recursos Humanos del Centro de Investigación y Docencia Económicas A. C.

OBJETO DE CONTRATACIÓN:
Contratación para el suministro de aves, carnes y embutidos para el servicio del comedor del Centro de Investigación de Docencia Económicas, A.C.

PARTIDA PRESUPUESTARIA
Para cubrir las erogaciones derivadas de la presente solicitud, se cuenta con disponibilidad presupuestal en gasto corriente "22104 Productos alimenticios para el personal en las instalaciones de las dependencias y entidades".

DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
El servicio de comedor para el personal del Centro de Investigación y Docencia Económicas tiene que cumplir con estándares de la más alta calidad para preparar de manera saludable, higiénica y confiable los alimentos.

Ubicación del comedor:

COMEDOR	DIRECCIÓN
Comedor Santa Fé	Carr. México-Toluca 3655, Santa Fe, Altavista, Álvaro Obregón, 01210 Ciudad de México, CDMX.

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 sub-incisos 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” 1 en el inciso 5.8 “recepción de alimentos” en todos sus sub incisos.
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 sub-incisos 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.

1 El “Distintivo H” es la certificación que otorga la Secretaría de Turismo, avalado por la Secretaría de Salud a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas que cumplen con estrictos requisitos definidos por el Programa H.
El Programa H es un factor de competitividad para los establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas; contribuye a elevar la calidad de los servicios y al mejoramiento de la salud, otorgándole al cliente una mayor y mejor productividad por medio de la disminución de enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que resulta en menor ausentismo por incapacidad.
Aves, carnes y embutidos

Especificación técnica del producto:

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Marca
1	Aguayón de cerdo sin hueso entero	Kilo	90	1ra Calidad
2	Aguayón de res sin hueso entero (top sirloin)	Kilo	900	1ra Calidad
3	Arrachera marinada	Kilo	405	1ra Calidad
4	Bistec de aguayón de res sin hueso (top sirloin)	Kilo	900	1ra Calidad
5	Bistec de diezmillo	Kilo	90	1ra Calidad
6	Bistec de pierna borrego	Kilo	90	1ra Calidad
7	Bistec de pulpa bola de res	Kilo	2025	1ra Calidad
8	Buche de cerdo	Kilo	90	1ra Calidad
9	Callo de estómago de res porcionado (para menudo)	Kilo	90	1ra Calidad
10	Caña de filete de res limpia sin cuerdas sin espejo	Kilo	607	1ra Calidad
11	Caña de lomo de cerdo	Kilo	3600	1ra Calidad
12	Carne molida de borrego 90/10	Kilo	90	1ra Calidad
13	Carne molida de cerdo 90/10	Kilo	900	1ra Calidad
14	Carne molida de pollo	Kilo	450	1ra Calidad
15	Carne molida de pollo preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	441	1ra Calidad
16	Carne molida de res 100	Kilo	1800	1ra Calidad
17	Carne molida de res 80/20	Kilo	90	1ra Calidad
18	Carne molida de res 80/20 preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	1080	1ra Calidad
19	Carne molida de res 90/10	Kilo	450	1ra Calidad
20	Carne molida de ternera 90/10	Kilo	90	1ra Calidad
21	Cecina enchilada de cerdo	Kilo	450	1ra Calidad
22	Cecina natural de res	Kilo	450	1ra Calidad
23	Chambarete delantero de res entero con hueso	Kilo	450	1ra Calidad
24	Chambarete delantero de res entero sin hueso (platanillo)	Kilo	450	1ra Calidad
25	Chambarete delantero de res rebanado con hueso	Kilo	90	1ra Calidad
26	Chambarete delantero de res rebanado sin hueso (platanillo)	Kilo	90	1ra Calidad
27	Chicharrón cargado de cerdo	Kilo	67	1ra Calidad
28	Chicharrón crujiente de cerdo (galleta)	Kilo	135	1ra Calidad
29	Chicharrón prensado de cerdo	Kilo	90	1ra Calidad
30	Chistorra española paquete con 300g (espaldilla de cerdo, cabeza de lomo y tocineta)	Paquete	90	Parma

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Marca
31	Chorizo de soya	Kilo	207	A Granel
32	Chorizo ranchero de puerco comercial (sin nueces y frutos secos)	Kilo	468	FUD
33	Chorizo rojo toluca	Kilo	504	A GRANEL
34	Chorizo tipo español paquete con 550g	Paquete	90	SAN RAFAEL
35	Chorizo verde de toluca	Kilo	180	A GRANEL
36	Chuleta de borrego corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90	1ra Calidad
37	Chuleta de cerdo ahumada porcionada (1cm de grosor)	Kilo	2250	1ra Calidad
38	Chuleta de cerdo natural con hueso porcionada	Kilo	900	1ra Calidad
39	Chuleta de cerdo natural corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90	1ra Calidad
40	Costilla de cerdo cargada sin hueso porcionada (del pecho)	Kilo	450	1ra Calidad
41	Costilla de cerdo carrillera entera (back ribs)	Kilo	3600	1ra Calidad
42	Costilla de cerdo carrillera porcionada (back ribs)	Kilo	90	1ra Calidad
43	Costilla de res carrillera porcionada	Kilo	450	1ra Calidad
44	Cowboy steak (2cm grosor)	Kilo	180	1ra Calidad
45	Cuero de cerdo para carnitas	Kilo	45	1ra Calidad
46	Cuete de res entero	Kilo	450	1ra Calidad
47	Espaldilla de cerdo sin hueso entera	Kilo	1800	1ra Calidad
48	Espaldilla/pierna delantera de borrego con hueso entera	Kilo	90	1ra Calidad
49	Espinazo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90	1ra Calidad
50	Espinazo de cerdo con hueso porcionado	Kilo	450	1ra Calidad
51	Falda de res entera	Kilo	1800	1ra Calidad
52	Filete cabrería porcionado (3cm de grosor)	Kilo	90	1ra Calidad
53	Hamburguesas de pollo empanizada porcionada (peso aproximado 80g a 100g)	Kilo	180	1ra Calidad
54	Hueso blanco de pollo	Kilo	90	1ra Calidad
55	Hueso blanco de res	Kilo	90	1ra Calidad
56	Hueso de res con tuetano	Kilo	90	1ra Calidad
57	Jamón de pechuga de pavo ahumado entero	Kilo	540	SAN RAFAEL
58	Jamón de pechuga de pavo ahumado rebanado	Kilo	360	FUD
59	Jamón roast beef rebanado	Kilo	90	TANGA MANGA
60	Jamón selva negra rebanado	Kilo	90	TANGA MANGA
61	Jamón serrano en rebanadas finas (no pedacería, no corte grueso)	Kilo	90	TANGA MANGA

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Marca
62	Jamón york de pierna de cerdo entero	Kilo	180	FUD
63	Jamón york de pierna de cerdo rebanado	Kilo	90	FUD
64	Lechón entero sin vísceras (peso máximo 8kg)	Kilo	90	1ra Calidad
65	Lengua de res natural sin gañote	Kilo	468	1ra Calidad
66	Lomo de res sin hueso entero (roast beef)	Kilo	360	1ra Calidad
67	Magret de pato (200g c/u)	Kilo	135	1ra Calidad
68	Manteca de cerdo	Kilo	360	1ra Calidad
69	Menudo de res limpio porcionado	Kilo	90	1ra Calidad
70	Milanesa de pollo empanizada	Kilo	900	1ra Calidad
71	Milanesa de pollo natural	Kilo	900	1ra Calidad
72	Milanesa de pulpa bola de res empanizada	Kilo	1800	1ra Calidad
73	Molleja de pollo limpia	Kilo	90	1ra Calidad
74	Muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	90	1ra Calidad
75	New york steak (3cm c/u)	Kilo	180	1ra Calidad
76	Osso bucco de borrego corte francés (peso aproximado 180g a 230g)	Kilo	90	1ra Calidad
77	Osso bucco de cerdo corte francés (peso aproximado 500g a 600g)	Kilo	135	1ra Calidad
78	Pastrami de res rebanado	Kilo	45	1ra Calidad
79	Pavo entero sin vísceras (peso aproximado 7 - 10 kg)	Kilo	45	1ra Calidad
80	Pecho de res sin hueso entero (brisket)	Kilo	450	1ra Calidad
81	Pechuga de pollo sin hueso sin piel	Kilo	6300	1ra Calidad
82	Pepperoni rebanado	Kilo	45	TANGA MANGA
83	Pescuezo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90	1ra Calidad
84	Pescuezo de res con hueso porcionado	Kilo	90	1ra Calidad
85	Pescuezo de res sin hueso porcionado	Kilo	450	1ra Calidad
86	Picanha de res entera	Kilo	90	1ra Calidad
87	Pierna de cerdo sin hueso entera	Kilo	2250	1ra Calidad
88	Pierna de pollo con hueso con piel (peso aproximado 110g a 130g)	Kilo	1800	1ra Calidad
89	Pierna trasera de borrego con hueso entera	Kilo	90	1ra Calidad
90	Pierna trasera de borrego sin hueso entera	Kilo	90	1ra Calidad
91	Pierna y muslo de pato con hueso con piel	Kilo	90	1ra Calidad
92	Pierna y muslo de pollo con hueso con piel	Kilo	3600	1ra Calidad
93	Pierna y muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	1800	1ra Calidad
94	Pierna y muslo de pollo sin hueso sin piel	Kilo	1800	1ra Calidad
95	Pork belly entero	Kilo	90	1ra Calidad

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual	Marca
96	Pork shoulder sin hueso entero (para rostizar)	Kilo	90	1ra Calidad
97	Prosciutto rebanado	Kilo	45	PEÑARANDA
98	Pulpa bola de res entera	Kilo	900	1ra Calidad
99	Pulpa bola de res porcionada	Kilo	2700	1ra Calidad
100	Puntas de filete de res (gemelas)	Kilo	90	1ra Calidad
101	Rib eye steak (3cm de grosor)	Kilo	270	1ra Calidad
102	Salami rebanado	Kilo	45	SALAMANCA
103	Salchicha de cerdo primera calidad	Kilo	450	FUD
104	Salchicha de pavo ahumada	Kilo	90	FUD
105	Short rib de res porcionado (2cm de grosor)	Kilo	90	1ra Calidad
106	Solomillo de cerdo entero	Kilo	450	1ra Calidad
107	Suadero de res entero	Kilo	90	1ra Calidad
108	Tampiqueña de filete de res	Kilo	450	1ra Calidad
109	T-Bone steak (3cm grosor)	Kilo	90	1ra Calidad
110	Tocineta de cerdo ahumada entera	Kilo	90	1ra Calidad
111	Tocino de cerdo ahumado rebanado	Kilo	900	1ra Calidad
112	Tocino de cerdo ahumado rebanado delgado comercial	Kilo	900	1ra Calidad
113	Tocino de pavo ahumado rebanado	Kilo	90	CORONA
114	Tripa de cerdo limpia	Kilo	90	1ra Calidad

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.

Escore Alimentos S.A. de C.V. se apegará a la siguiente tabla de verificación para la entrega/recepción de insumos.

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 sub - incisos 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.10, 5.12 y 5.13.

5.4 Almacenamiento
5.4.1. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.
5.4.2 El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas deben estar cerrados e identificados.
5.4.3 Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.
5.4.4 La colocación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios se debe hacer de tal manera que permita la circulación del aire.
5.4.5 La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.
5.4.6 Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

5.5 Control de operaciones
5.5.1 Los establecimientos pueden instrumentar un sistema de HACCP, en su caso se puede tomar como guía el apéndice a de la presente norma. Cuando la norma oficial mexicana correspondiente al producto que se procesa en el establecimiento lo establezca, su instrumentación será obligatoria.
5.5.2 Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 7°c.
5.5.3 Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.
5.5.4 Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.
5.5.5. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios procesados no deben estar en contacto directo con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación.
5.5.6 El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.

5.6 Control de materias primas
5.6.1 Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.
5.6.2 No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.
5.6.3 Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.
5.6.4 Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.
5.6.5 Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.
5.6.6 No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.

5.6.7 No aceptar las materias primas enlistadas en la tabla no 1, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo.

Tabla no 1: características para la aceptación o rechazo

Materia prima/parámetro	Aceptación	Rechazo
Preenvasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Enlatadas		
Latas	Íntegras	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro.
Congeladas		
Apariencia	Sin signos de descongelación	Con signos de descongelación
Refrigeradas		
Temperatura	4°c o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°c.	Mayor de 4°c, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°c.
Bebidas embotelladas		
Apariencia	Libre de materia extraña	Con materia extraña o con fugas
	Tapas íntegras y sin corrosión	Oxidadas o con signos de violación
Productos de origen vegetal		
Apariencia	Fresca	Con mohos, coloración extraña, magulladuras
Olor	Característico	Putrefacto

Carnes frescas		
Color: Res Cordero Cerdo Grasa de origen animal	 Rojo brillante Rojo Rosa pálido Blanca o ligeramente amarilla	Verdosa o café obscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	Firme y elástica	Viscosa, pegajosa
Olor	Característico	Putrefacto, agrio
Aves		
Color	Característico	Verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones

Textura	Firme	Blanda y pegajosa bajo las alas o la piel
Olor	Característico	Putrefacto o rancio
Productos de la pesca		
Pescado		
Color	Agallas rojo brillante	Gris o verde en agallas
Apariencia	Agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes	Agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos
Textura	Firme	Flácida
Olor	Característico	Agrio, putrefacto o amoniacal
Moluscos		
Color	Característico	No característico
Textura	Firme	Viscosa
Olor	Característico	Putrefacto o amoniacal
Apariencia	Brillante	Mate
Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto.	Conchas abiertas, que no cierran al tacto.
Crustáceos		
Color	Característico	No característico
Textura	Firme	Flácida
Olor	Característico al marisco	Putrefacto o amoniacal
Apariencia	Articulaciones firmes	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas obscuras entre las articulaciones

Cefalópodos		
Color	Característico	No característico
Textura	Firme	Flácida y viscosa
Olor	Característico	Putrefacto
Leche y derivados		
	A base de leche pasteurizada	Que proceda de leche sin pasteurizar
Quesos		
Olor, color y textura	Característico	Con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.
Mantequilla		
Olor	Característico	Excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°c, rancio
Apariencia	Característica	Con mohos o partículas extrañas
Huevo fresco		

	Limpios y con cascarón entero	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre
Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos		
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones

5.6.8 Quedan excluidos de la aplicación del numeral 5.6.7 las fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, las cuales deben cumplir con el numeral 6.6.1.
5.6.9 Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS.

5.7 Control del envasado
5.7.1 Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplemento alimenticio, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.
5.7.2 Se debe asegurar que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.
5.7.3 Los materiales de envase primarios deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior.
5.7.4 Los materiales de empaque y envases de materias primas no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.

5.7.5 Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque.

5.10 Control de plagas
5.10.1 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5.10.2 No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos.
5.10.3 Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.
5.10.4 Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como: equipo en desuso, desperdicios y chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.
5.10.5 Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.
5.10.6 En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.
5.10.7 Cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios.
5.10.8 En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o auto aplicación, 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 auto aplicación, se debe llevar un registro. En ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

5.12 Salud e higiene del personal
5.12.1 Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.
5.12.2 El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.
5.12.3 Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra.
5.12.4 Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe lavarse las manos, de la siguiente manera:
Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados;
Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos;
Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente.
Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante;
Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.

5.12.5 Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.
5.12.6 La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5.12.7 No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto.

5.13 Transporte
5.13.1 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación.
5.13.2 Se deben proteger los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.
5.13.3 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que requieren refrigeración o congelación deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.
5.13.4 Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Norma Mexicana Número NMX-F-605-NORMEX-2016 Alimentos manejo higiénico alimentos preparados para la obtención del distintivo “H” en el inciso 5.8 “Recepción de alimentos” en todos sus sub incisos.

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 sub - incisos 4.1, 4.2 (4.2.1, 4.2.2, 4.2.2.1), 4.2.3 y 4.2.7.4. Especificaciones

4.1 Requisitos generales del etiquetado
4.1.1 La información contenida en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.
4.1.2 Los productos preenvasados deben presentarse con una etiqueta en la que se describa o se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran al producto. Las etiquetas que contengan los productos preenvasados pueden incorporar la descripción gráfica o descriptiva de la sugerencia de uso, empleo o preparación, a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto.
4.1.3 Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta en los que se utilicen palabras, textos, diálogos, ilustraciones, imágenes, denominaciones de origen y otras descripciones que se refieran o sugieran, directa o indirectamente a cualquier otro producto con el que pueda confundirse, o que pueda inducir al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.
4.2.2 Lista de ingredientes
4.2.2.1 En la etiqueta de los productos preenvasados cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.
4.2.3 Contenido neto y masa drenada
4.2.3.1 Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del sistema general de unidades de medida de conformidad a lo que establece la nom-030-scfi-2006, independientemente de que también pueda expresarse en otras unidades (véase referencias).
4.2.7 Fecha de caducidad o de consumo preferente
4.2.7.1 Si no está determinado de otra manera en una norma oficial mexicana la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente deberá cumplir con lo siguiente:
El fabricante debe declararla en el envase o etiqueta, la cual debe consistir por lo menos de:
el día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses;
el mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique que dicha fecha se refiere a la fecha de caducidad o al consumo preferente.
para el caso de fecha de caducidad, ésta debe indicarse anteponiendo alguna de las siguientes leyendas, sus abreviaturas o leyendas análogas: "fecha de caducidad ___", "caducidad ____", "fech cad ____", cad, cad, cad, fecha de expiración, expira, exp, exp, exp, fecha de vencimiento, vencimiento.
para el caso de consumo preferente, ésta debe indicarse anteponiendo alguna de las siguientes leyendas, sus abreviaturas o leyendas análogas: "consumir preferentemente antes del____", "cons. Pref. Antes del ___". Y "cons pref".
Las palabras prescritas en el apartado II) deberán ir acompañadas de: La fecha misma; o una referencia al lugar donde aparece la fecha. Tratándose de productos de importación, cuando el codificado de la fecha de caducidad o de consumo preferente no corresponda al formato establecido en el numeral 4.2.7.1 inciso I), éste podrá ajustarse a efecto de cumplir con la formalidad establecida, o en su caso, la etiqueta o el envase debe contener la interpretación de la fecha señalada. En ninguno de estos casos los ajustes serán considerados como alteración.

4.2.7.2 Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
Por ejemplo, se pueden incluir leyendas como: "manténgase en refrigeración"; "consérvese en congelación"; "una vez descongelado no deberá volverse a congelar"; "una vez abierto, consérvese en refrigeración", u otras análogas.
4.2.7.3 La fecha de caducidad o de consumo preferente que incorpore el fabricante en el producto preenvasado no puede ser alterada en ningún caso y 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.

Muestra física:

Se llevará acabo un día hábil antes de la entrega de propuestas (06 de diciembre de 2021) en un horario de 10:00 a 13:00 horas en la aduana de comedor del CIDE Santa fe, ubicada en el nivel de estacionamiento número 6 del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C., (CIDE), debiendo entregar el recibo de entrega de muestras.

Las muestras deberán etiquetarse o marcarse con el número de la partida y razón social del licitante y entregarse en el empaque original en que será entregado, mismo que debe ser en un empaque transparente dónde se pueda identificar a simple vista de que producto se trata, sellado, etiqueta de identificación, sin contaminación física y/o en proceso de descomposición, sin plaga, de primera calidad.

Las muestras se desecharán una vez realizada la evaluación y estas no tendrán costo alguno para el CIDE.

El cumplimiento de este requisito será considerado en la etapa de evaluación técnica; los casos en que no se presenten o no correspondan al bien ofertado, se descubran alteraciones o falta de veracidad de estos, serán motivo de descalificación.

Como parte integrante de las propuestas técnicas es requisito indispensable entregar copia del acuse de recibo de las muestras.

Requisitos que debe cumplir	Causa expresa de rechazo	Consideraciones desechar la proposición
Para las partidas en las que se solicitan muestras, éstas deberán cumplir con lo solicitado en el ANEXO TÉCNICO de la presente CONVOCATORIA.	La falta de presentación de muestras y las que se presenten y no cumplan con lo solicitado en el ANEXO TÉCNICO de la presente CONVOCATORIA.	Empaque abierto, dañado, roto. Sin etiqueta de identificación. Con contaminación física. Especificaciones distintas a lo requerido. Producto con plaga o en proceso de descomposición.

Carta para entrega de muestras:
MEMBRETE DE LICITANTE
RELACIÓN DE ENTREGA DE MUESTRAS
ITP No. _____

PERSONA FISICA O MORAL:	FECHA:
REPRESENTANTE LEGAL:	FIRMA:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	NO. PIEZAS
10	CAÑA DE FILETE DE RES (LIMPIA SIN ESPEJO Y SIN CABEZA)	1 PIEZA
44	COWBOY STEAK (3CM GROSOR)	1 PIEZA
52	FILETE CABRERÍA PORCIONADO (3CM DE GROSOR)	1 PIEZA
65	LENGUA DE RES NATURAL SIN GAÑOTE	1 PIEZA
75	NEW YORK STEAK (3CM C/U)	1 PIEZA
76	OSSO BUCCO DE BORREGO CORTE FRANCÉS (PESO APROXIMADO 180G A 230G)	1 PIEZA
77	OSSO BUCCO DE CERDO CORTE FRANCÉS (PESO APROXIMADO 500G A 600G)	1 PIEZA
86	PICANHA DE RES ENTERA	1 PIEZA
95	PORK BELLY ENTERO	1 PIEZA
100	PUNTAS DE FILETE DE RES (GEMELAS)	1 PIEZA
101	RIB EYE STEAK (3CM DE GROSOR)	1 PIEZA
109	T-BONE STEAK (3CM GROSOR)	1 PIEZA
110	TOCINETA DE CERDO AHUMADA ENTERA	1 PIEZA

NOMBRE Y FIRMA

Nota: La entrega del producto de aves y carnes solo será para la sede CIDE Santa Fe con dirección en: Carretera México-Toluca 3655, Santa Fe, Lomas de Santa FE, Álvaro Obregón, 01210 Ciudad de México, CDMX.

Método de evaluación de la muestra física.

El personal del proveedor que se presente a realizar la entrega de la muestra deberá acudir a las instalaciones con el equipo de protección mínimo necesario (Cubrebocas, careta, etc.), con el fin de salvaguardar la integración física tanto del personal del CIDE como de él mismo.

Se verificará que la muestra física cumpla con las características requeridas en el presente anexo técnico, así como a lo que se derive de las aclaraciones realizadas a los participantes.

Requisitos y/o documentos que deberá presentar el licitante:

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 2 años 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:
Curriculum vitae
Facturas, pedidos o contratos.

Escrito de manifiesto de cumplimiento de normas (numeral “V. Descripción de las especificaciones técnicas”)
El participante deberá presentar un catálogo de fotos de todas las 114 partidas de productos en el presente anexo, deberán ser legibles.
Carta para entrega de muestras físicas (partidas 10,44, 52, 65, 75, 76, 77, 86, 95, 100, 101, 109 y 110.)

CRITERIO DE EVALUACIÓN:
Para dar cumplimiento a la selección de evaluación para adjudicar al proveedor, se requiere utilizar el método de evaluación binario mediante el cual se evalúa si las ofertas cumplen o no con los requisitos solicitados por el área convocante y posteriormente, se adjudica el contrato a quien, cumpliendo dichos requisitos, oferte el precio más bajo. Asimismo, la adjudicación del contrato se realizará al proveedor que oferte todos y cada uno de los productos y que cumpla técnicamente con lo solicitado y oferte el menor precio derivado de la sumatoria de los precios ofertados de todos los productos

LUGAR DE ENTREGA:
Aduana de comedor ubicada en el nivel de estacionamiento número 6 del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C. (CIDE), carretera México-Toluca No. 3655, col. Lomas de Santa fe, C.P. 01210.

Alcance del servicio: El proveedor deberá entrar por la puerta 2 la cual se ubica sobre Avenida Prolongación Reforma no. 1477, deberá estacionar su transporte en el nivel número 6 de estacionamiento designado para entrega de producto. En caso de que el transporte supere las dimensiones para el acceso a la aduana éste se deberá de estacionar sobre la calle volcanes o donde un oficial del centro de investigación le asigne. Al bajarse se registrará en la puerta de acceso número 1 proporcionando una identificación. Lo anterior antes de la entrega del producto. Posteriormente se dirigirá a la aduana del comedor
Proceso de recepción:

Todas las entregas deberán soportarse con remisiones en hojas membretadas y totalizadas.
El producto deberá de transportarse del auto a la aduana por medio de un diablito.
Se notificará a los almacenistas cuando el producto esté listo para ser entregado y esperarán la autorización de acceso a la aduana.
El producto no deberá tocar el suelo en ningún momento y se colocará donde el almacenista indique dentro de la aduana.
Los almacenistas indicarán el proceso de recepción y notificarán cuando estén listos para recibir la segunda carga y así evitar acumulación.
Todo el producto será sujeto a revisión de fecha de caducidad.
Todos los empaques, piezas y bultos dañados, rotos, abiertos, y/o violados se regresarán para su cambio el cual deberá de ser dentro de las próximas 24 horas a partir de su devolución.

TIEMPOS DE ENTREGA:
A partir del día hábil siguiente a la notificación de adjudicación, conforme a lo siguiente:

Horario de entrega para pedidos establecidos semanales		
Lunes	7:00 a.m.	12:00 p.m.
Martes	7:00 a.m.	12:00 p.m.
Miércoles	7:00 a.m.	12:00 p.m.
Jueves	7:00 a.m.	12:00 p.m.
Viernes	7:00 a.m.	12:00 p.m.

Los pedidos se podrán hacer con un mínimo de 24 horas de anticipación para su entrega.
Los pedidos se podrán cancelar con un mínimo de 24 horas de notificación vía correo.
Los pedidos extraordinarios se podrán pedir con un mínimo de 12 horas de anticipación para su entrega y podrán ser dentro o fuera del tiempo y días de entrega establecidos, incluidos sábado y domingo.

VIGENCIA DEL CONTRATO:
A partir del 1ro de enero 2022 al 31 de diciembre del 2023.

VIGENCIA DEL SERVICIO:
A partir del 1ro de enero 2022 al 31 de diciembre del 2023.

TIPO DE CONTRATO:
Contrato plurianual, abierto por monto, conforme a lo siguiente:

Descripción	Ejercicio 2022	Ejercicio 2023	Total
Monto mínimo	$ 1,073,600.00	$ 1,073,600.00	$ 2,147,200.00
Monto máximo	$ 2,684,000.00	$ 2,684,000.00	$ 5,368,000.00

Importe con IVA incluido.

ENTREGABLES:
El licitante ganador deberá entregar los insumos en las fechas y horarios establecidos en el numeral “VII” y “VIII” del presente.

PENAS CONVENCIONALES
Se aplicará una pena convencional del 2% (dos punto cinco por ciento) sobre el monto del primer mes del “Suministro de aves, carnes y embutidos” no prestados oportunamente por causas imputables al Proveedor, por cada día de atraso, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 55 y 55 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y del Sector Público y artículo 85 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (RLAASSP), la penalización máxima a aplicar es del 10% (diez por ciento) del valor de los productos con atraso. La suma de las penas convencionales no deberá exceder del importe de la garantía de cumplimiento del contrato, en el entendido de que si el contrato es rescindido no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de estas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.
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.

DEDUCCIONES
Por el incumplimiento parcial o deficiente en el suministro de insumos, se aplicarán las siguientes deducciones, las cuales se harán efectivas sobre la factura que se presente para su pago hasta por un 10% (diez por ciento) del monto de los productos, en caso de que se supere dicho porcentaje se podrá cancelar parcial o totalmente la partida o concepto, o bien podrá rescindir administrativamente el contrato correspondiente, en términos del artículo 56 del RLAASSP y el artículo 86 de la LAASSP.

Concepto	Deducción
En caso de no entregar el pedido completo.	Se aplicará una deducción del 2% por día natural de atraso respecto del valor total de los productos, de acuerdo con la fecha pactada de entrega de estos.

NORMAS DE CALIDAD O PROCESOS Y CERTIFICACIONES

Los descritos en el apartado “V” inciso “D.- Requisitos y/o documentos que deberá presentar el licitante”

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO
La póliza de fianza será INDIVISIBLE expedida por institución legalmente facultada para tal efecto, por el 10% (diez por ciento) 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 ($308,000.01), 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 ($308,000.01); de conformidad a lo establecido en el artículo 48 último párrafo de la LAASSP, la persona licitante adjudicada (PROVEEDOR) a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato y para responder en la entrega de los bienes, 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, por un importe equivalente a un 10% (diez por ciento) del monto total del contrato adjudicado antes de I.V.A., en la que se señale como beneficiario al Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C, 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.

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, bastando 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 lugar a que el CIDE inicie el procedimiento de rescisión administrativa del contrato, son las siguientes:

Cuando la suma de las penas convencionales alcance el 10% (diez por ciento) del monto total del contrato.
Una vez agotado el monto límite de aplicación de deducciones y la causa de la deducción persista.

Si el proveedor se niega o abstiene de reponer los productos que el CIDE hubiere considerado como rechazados o discrepantes.
Si el proveedor suspende injustificadamente la entrega de los productos.
Si el proveedor es declarado, por autoridad competente, en concurso mercantil o de acreedores o en cualquier situación análoga que afecte su patrimonio.
Si el proveedor cede, vende, traspasa o subcontrata en forma total o parcial los derechos y obligaciones derivados del contrato o pedido; o transfiere los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con el consentimiento del CIDE.
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 servicios o de los bienes.
Si el proveedor incurriera en falta de veracidad, total o parcialmente respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.
En general, por el incumplimiento por parte del proveedor a cualquiera de las obligaciones derivadas del contrato y sus anexos o a las leyes y reglamentos aplicables.
Si el licitante adjudicado incurriera en deductivas en más de 2 ocasiones durante la vigencia del contrato.

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.

A T E N T A M E N T E

C.P OMAR MENDOZA CASTILLEJOS
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO II

ESCORE Alimentos

ANEXO 2 “PROPUESTA ECONÓMICA”

“SUMINISTRO DE AVES, CARNES Y EMBUTIDOS PARA EL SERVICIO DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES PARA EL CIDE, A.C. SEDE SANTA FE”

Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales
CIDE

Ciudad de México a 7 de diciembre de 2021
Licitación Pública Nacional Electrónica:LA-03890M001-E117-2021

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe total C=(A*B)
1	Aguayón de cerdo sin hueso entero	Kilo	90	120.00	10,800.00
2	Aguayón de res sin hueso entero (top sirloin)	Kilo	900	200.00	180,000.00
3	Arrachera marinada	Kilo	405	213.33	86,398.65
4	Bistec de aguayón de res sin hueso (top sirloin)	Kilo	900	200.00	180,000.00
5	Bistec de diezmillo	Kilo	90	186.67	16,800.30
6	Bistec de pierna borrego	Kilo	90	306.67	27,600.30
7	Bistec de pulpa bola de res	Kilo	2025	200.00	405,000.00
8	Buche de cerdo	Kilo	90	120.00	10,800.00
9	Callo de estómago de res porcionado (para menudo)	Kilo	90	100.00	9,000.00
10	Caña de filete de res limpia sin cuerdas sin espejo	Kilo	607	333.33	202,331.31
11	Caña de lomo de cerdo	Kilo	3600	146.67	528,012.00
12	Carne molida de borrego 90/10	Kilo	90	306.67	27,600.30
13	Carne molida de cerdo 90/10	Kilo	900	120.00	108,000.00
14	Carne molida de pollo	Kilo	450	176.00	79,200.00
15	Carne molida de pollo preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	441	176.00	77,616.00
16	Carne molida de res 100	Kilo	1800	186.67	336,006.00
17	Carne molida de res 80/20	Kilo	90	173.33	15,599.70
18	Carne molida de res 80/20 preparada para hamburguesa (150g c/u)	Kilo	1080	173.33	187,196.40
19	Cane molida de res 90/10	Kilo	450	186.67	84,001.50

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe total C=(A*B)
20	Carne molida de ternera 90/10	Kilo	90	186.67	16,800.30
21	Cecina enchilada de cerdo	Kilo	450	120.00	54,000.00
22	Cecina natural de res	Kilo	450	226.67	102,001.50
23	Chambarete delantero de res entero con hueso	Kilo	450	153.33	68,998.50
24	Chambarete delantero de res entero sin hueso (platanillo)	Kilo	450	166.67	75,001.50
25	Chambarete delantero de res rebanado con hueso	Kilo	90	166.67	15,000.30
26	Chambarete delantero de res rebanado sin hueso (platanillo)	Kilo	90	173.33	15,599.70
27	Chicharrón cargado de cerdo	Kilo	67	193.33	12,953.11
28	Chicharrón crujiente de cerdo (galleta)	Kilo	135	153.33	20,699.55
29	Chicharrón prensado de cerdo	Kilo	90	100.00	9,000.00
30	Chistorra española paquete con 300g (espaldilla de cerdo, cabeza de lomo y tocineta)	Paquete	90	98.00	8,820.00
31	Chorizo de soya	Kilo	207	73.33	15,179.31
32	Chorizo ranchero de puerco comercial (sin nueces y frutos secos)	Kilo	468	185.33	86,734.44
33	Chorizo rojo toluca	Kilo	504	173.33	87,358.32
34	Chorizo tipo español paquete con 550g	Paquete	90	202.67	18,240.30
35	Chorizo verde de toluca	Kilo	180	173.33	31,199.40
36	Chuleta de borrego corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90	413.33	37,199.70
37	Chuleta de cerdo ahumada porcionada (1cm de grosor)	Kilo	2250	126.67	285,007.50
38	Chuleta de cerdo natural con hueso porcionada	Kilo	900	146.67	132,003.00
39	Chuleta de cerdo natural corte francés porcionada (3cm de grosor)	Kilo	90	146.67	13,200.30
40	Costilla de cerdo cargada sin hueso porcionada (del pecho)	Kilo	450	146.67	66,001.50

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe total C=(A*B)
41	Costilla de cerdo carrillera entera (back ribs)	Kilo	3600	153.33	551,988.00
42	Costilla de cerdo carrillera porcionada (back ribs)	Kilo	90	153.33	13,799.70
43	Costilla de res carrillera porcionada	Kilo	450	200.00	90,000.00
44	Cowboy steak (2cm grosor)	Kilo	180	253.33	45,599.40
45	Cuero de cerdo para carnitas	Kilo	45	73.33	3,299.85
46	Cuete de res entero	Kilo	450	213.33	95,998.50
47	Espaldilla de cerdo sin hueso entera	Kilo	1800	120.00	216,000.00
48	Espaldilla/pierna delantera de borrego con hueso entera	Kilo	90	326.67	29,400.30
49	Espinazo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90	106.67	9,600.30
50	Espinazo de cerdo con hueso porcionado	Kilo	450	106.67	48,001.50
51	Falda de res entera	Kilo	1800	186.67	336,006.00
52	Filete cabrería porcionado (3cm de grosor)	Kilo	90	253.33	22,799.70
53	Hamburguesas de pollo empanizada porcionada (peso aproximado 80g a 100g)	Kilo	180	100.00	18,000.00
54	Hueso blanco de pollo	Kilo	90	53.33	4,799.70
55	Hueso blanco de res	Kilo	90	66.67	6,000.30
56	Hueso de res con tuetano	Kilo	90	66.67	6,000.30
57	Jamón de pechuga de pavo ahumado entero	Kilo	540	314.67	169,921.80
58	Jamón de pechuga de pavo ahumado rebanado	Kilo	360	217.33	78,238.80
59	Jamón roast beef rebanado	Kilo	90	826.67	74,400.30
60	Jamón selva negra rebanado	Kilo	90	416.00	37,440.00
61	Jamón serrano en rebanadas finas (no pedacería, no corte grueso)	Kilo	90	389.33	35,039.70
62	Jamón york de pierna de cerdo entero	Kilo	180	244.77	44,058.60
63	Jamón york de pierna de cerdo rebanado	Kilo	90	244.77	22,029.30

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe total C=(A*B)
64	Lechón entero sin vísceras (peso máximo 8kg)	Kilo	90	1,066.67	96,000.30
65	Lengua de res natural sin gañote	Kilo	468	400.00	187,200.00
66	Lomo de res sin hueso entero (roast beef)	Kilo	360	200.00	72,000.00
67	Magret de pato (200g c/u)	Kilo	135	666.67	90,000.45
68	Manteca de cerdo	Kilo	360	60.00	21,600.00
69	Menudo de res limpio porcionado	Kilo	90	113.33	10,199.70
70	Milanesa de pollo empanizada	Kilo	900	176.00	158,400.00
71	Milanesa de pollo natural	Kilo	900	176.00	158,400.00
72	Milanesa de pulpa bola de res empanizada	Kilo	1800	200.00	360,000.00
73	Molleja de pollo limpia	Kilo	90	46.67	4,200.30
74	Muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	90	80.00	7,200.00
75	New york steak (3cm c/u)	Kilo	180	240.00	43,200.00
76	Osso bucco de borrego corte francés (peso aproximado 180g a 230g)	Kilo	90	186.67	16,800.30
77	Osso bucco de cerdo corte francés (peso aproximado 500g a 600g)	Kilo	135	100.00	13,500.00
78	Pastrami de res rebanado	Kilo	45	570.67	25,680.15
79	Pavo entero sin vísceras (peso aproximado 7 - 10 kg)	Kilo	45	126.67	5,700.15
80	Pecho de res sin hueso entero (brisket)	Kilo	450	173.33	77,998.50
81	Pechuga de pollo sin hueso sin piel	Kilo	6300	130.67	823,221.00
82	Pepperoni rebanado	Kilo	45	100.67	4,530.15
83	Pescuezo de borrego con hueso porcionado	Kilo	90	446.67	40,200.30
84	Pescuezo de res con hueso porcionado	Kilo	90	153.33	13,799.70
85	Pescuezo de res sin hueso porcionado	Kilo	450	173.33	77,998.50
86	Picanha de res entera	Kilo	90	213.33	19,199.70
87	Pierna de cerdo sin hueso entera	Kilo	2250	120.00	270,000.00

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe total C=(A*B)
88	Pierna de pollo con hueso con piel (peso aproximado 110g a 130g)	Kilo	1800	80.00	144,000.00
89	Pierna trasera de borrego con hueso entera	Kilo	90	306.67	27,600.30
90	Pierna trasera de borrego sin hueso entera	Kilo	90	306.67	27,600.30
91	Pierna y muslo de pato con hueso con piel	Kilo	90	424.00	38,160.00
92	Pierna y muslo de pollo con hueso con piel	Kilo	3600	69.33	249,588.00
93	Pierna y muslo de pollo con hueso sin piel	Kilo	1800	69.33	124,794.00
94	Pierna y muslo de pollo sin hueso sin piel	Kilo	1800	73.33	131,994.00
95	Pork belly entero	Kilo	90	173.33	15,599.70
96	Pork shoulder sin hueso entero (para rostizar)	Kilo	90	173.33	15,599.70
97	Prosciutto rebanado	Kilo	45	1,027.68	46,245.60
98	Pulpa bola de res entera	Kilo	900	200.00	180,000.00
99	Pulpa bola de res porcionada	Kilo	2700	200.00	540,000.00
100	Puntas de filete de res (gemelas)	Kilo	90	200.00	18,000.00
101	Rib eye steak (3cm de grosor)	Kilo	270	240.00	64,800.00
102	Salami rebanado	Kilo	45	173.33	7,799.85
103	Salchicha de cerdo primera calidad	Kilo	450	73.33	32,998.50
104	Salchicha de pavo ahumada	Kilo	90	113.33	10,199.70
105	Short rib de res porcionado (2cm de grosor)	Kilo	90	200.00	18,000.00
106	Solomillo de cerdo entero	Kilo	450	200.00	90,000.00
107	Suadero de res entero	Kilo	90	166.67	15,000.30
108	Tampiqueña de filete de res	Kilo	450	346.67	156,001.50
109	T-Bone steak (3cm grosor)	Kilo	90	240.00	21,600.00
110	Tocineta de cerdo ahumada entera	Kilo	90	133.33	11,999.70
111	Tocino de cerdo ahumado rebanado	Kilo	900	133.33	119,997.00
112	Tocino de cerdo ahumado rebanado delgado comercial	Kilo	900	133.33	119,997.00

No.	Descripción de los bienes y/o servicios	Unidad de medida	Consumo aproximado anual (A)	Precio unitario (B)	Importe total C=(A*B)
113	Tocino de pavo ahumado rebanado	Kilo	90	257.79	23,201.10
114	Tripa de cerdo limpia	Kilo	90	146.67	13,200.30
			Subtotal	$10,562,388.49	
			IVA		
			Total	$10,562,388.49	

Importe total 10,562388.49

Diez millones quinientos sesenta y dos mil trescientos ochenta y ocho pesos 49/100 m.n.

Notas:

1. El ejercicio de los recursos comprendidos en el parámetro de los montos mínimos y máximos para la prestación del servicio, serán conforme a los precios unitarios ofertados y adjudicados al licitante adjudicado correspondiente
2. Los precios ofertados serán fijos durante la vigencia de la orden de servicio o contrato y hasta concluir la prestación de los servicios ofertados a satisfacción de “EL CIDE”.
3. Los precios serán expresados en pesos mexicanos (moneda nacional) a dos decimales, conforme a ley monetaria en vigor.
4. Los precios ofertados ya consideran todos los costos hasta la prestación total de los servicios
5. El licitante deberá indicar que su proposición estará vigente hasta la firma del orden de servicio o contrato.

A T E N T A M E N T E

C.P OMAR MENDOZA CASTILLEJOS
REPRESENTANTE LEGAL