



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL GCDMX", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL LICENCIADO JESÚS ANTONIO GARRIDO ORTIGOSA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS CON LA ASISTENCIA DEL LICENCIADO EDUARDO E. CASTILLO ARROYO COMO DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, EL DR. RICARDO ARTURO BARREIRO PERERA EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS Y POR LA OTRA LA EMPRESA D'SAZÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.A. DE C.V., A TRAVÉS DE SU APODERADO LEGAL, EL CIUDADANO JOSÉ MAXIMILIANO GUERRERO DÍAZ DE LEÓN, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

I. **DECLARA "EL GCDMX", POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE LEGAL QUE:**

- I.1.- ES UNA DEPENDENCIA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 16 FRACCIÓN XV, 18, 20 FRACCIÓN IX, Y 40 DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 5º, FRACCIÓN IV Y ARTÍCULO 7 FRACCIÓN XV, DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 24 DE LA LEY DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL, QUE DENTRO DE SUS ATRIBUCIONES, TIENE LAS DE ORGANIZAR, OPERAR Y SUPERVISAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUBRIDAD GENERAL.
- I.2.- SU REPRESENTANTE FUE DESIGNADO DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD, POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.3.- TIENE ATRIBUCIONES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN EL PUNTO PRIMERO DEL "ACUERDO POR EL QUE SE DELEGA EN LOS DIRECTORES GENERALES DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EN EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN", PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL EL DÍA 18 DE AGOSTO DE 2006.
- I.4.- SU REPRESENTADO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES BAJO EL NÚMERO GDF-971205-4NA.
- I.5.- EL DOMICILIO DE SU REPRESENTADO PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SE UBICA EN EL INMUEBLE MARCADO CON EL NÚMERO 23 DE LA CALLE DE ALTADENA, NOVENO PISO, COLONIA NÁPOLES, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03810, CIUDAD DE MÉXICO.
- I.6.- ENTRE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS QUE SE ADSCRIBEN A LA SECRETARÍA DE SALUD SE ENCUENTRA LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, Y LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, LAS CUALES A TRAVÉS DE LA RED HOSPITALARIA, SERÁN LAS RESPONSABLES DE CONTROLAR, SUPERVISAR Y EVALUAR EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y DE CONFORMIDAD A LAS ATRIBUCIONES DE CADA UNA DE ELLAS.
- I.7.- LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS, LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH), MISMAS QUE SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS CONFORME A LAS REQUISICIONES NÚMEROS 109/2019, 110/2019, 111/2019, 113/2019, 116/2019, 117/2019, 118/2019, 120/2019, 204/2019, 205/2019 Y 206/2019.
- I.8.- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL CUENTA CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL PARA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVAN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, MISMO QUE AFECTA LA PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS", DE ACUERDO CON EL OFICIO DE AUTORIZACIÓN DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL NÚMERO UDCPSO-0075-2019 DE FECHA 27 DE FEBRERO DE 2019, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

- I.9.- CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 33, 34, 38, 43, 62 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 41 FRACCIÓN IV DE SU REGLAMENTO Y, PREVIOS REQUISITOS SEÑALADOS EN LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SE REALIZÓ EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-006-19 PARA LA **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH)**, DEL QUE DERIVARON LA JUNTA DE ACLARACIÓN Y EL ACTA DE FALLO CORRESPONDIENTES.
- I.10.- EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DISPONE QUE LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES EN NINGÚN CASO CONTRATARÁN OBRA PÚBLICA, ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS, NI OTORGARÁN LAS FIGURAS A QUE SE REFIERE LA LEY DEL RÉGIMEN PATRIMONIAL Y DEL SERVICIO PÚBLICO, CON PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE NO SE ENCUENTREN AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES.
- I.11.- EN TODOS LOS PROCESOS DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DE CONTRATOS, O EN LA DETERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE SANCIONES, ESTÁ PROHIBIDA CUALQUIER FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN Y OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA.
- II.- **DECLARA "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE SU APODERADO LEGAL QUE:**
- II.1.- ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, BAJO LA DENOMINACIÓN **D'SAZÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA, S. A. DE C. V.**, COMO SE ACREDITA CON LA PÓLIZA NÚMERO **18,060** DE FECHA **22 DE DICIEMBRE DE 2012**, PASADA ANTE LA FE DEL CORREDOR PÚBLICO NÚMERO **31** EN **CIUDAD DE MÉXICO**, ENTONCES DISTRITO FEDERAL, EL MAESTRO **FEDERICO GABRIEL LUCIO DECANINI**, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO CON EL FOLIO MERCANTIL ELECTRÓNICO NÚMERO **487266-1** DE FECHA **5 DE FEBRERO DE 2013**.
- II.2.- SU APODERADO LEGAL, SE IDENTIFICA CON **CÉDULA PROFESIONAL** EXPEDIDA A SU FAVOR POR LA **SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA** CON NÚMERO [REDACTED] ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO EN TÉRMINOS DE LA PÓLIZA NÚMERO **26.617**, DE FECHA **23 DE OCTUBRE DE 2017**, PASADA ANTE LA FE DEL CORREDOR PÚBLICO NÚMERO **31** EN LA **CIUDAD DE MÉXICO**, EL MAESTRO **FEDERICO GABRIEL LUCIO DECANINI**, MISMAS QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
- II.3.- CONFORME A LA ESCRITURA PÚBLICA, CLÁUSULA ESTATUTARIA, DONDE RIGE SU ACTUACIÓN TIENE POR OBJETO:
a) LA COMPRA, VENTA AL POR MENOR Y POR MAYOR, EL ALMACENAJE, TRANSPORTACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE TODO TIPO DE FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, LÁCTEOS, SALCHICHONERÍA, EMBUTIDOS, ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, ASÍ COMO DE SUS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA, HERRAMIENTA, EQUIPO, TECNOLOGÍA Y MATERIALES NECESARIOS. b) LA PRODUCCIÓN, FABRICACIÓN, EMPACADO, TRANSPORTACIÓN Y EXPLOTACIÓN EN GENERAL DE TODO TIPO DE COMIDA PARA CONSUMO HUMANO.
- II.4.- TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO LEGAL Y FISCAL EN EL INMUEBLE UBICADO EN: **CALLE MATEO SALDAÑA NÚMERO 36-B, COLONIA SAN LORENZO TEZONCO, ALCALDÍA IZTAPALAPA, CÓDIGO POSTAL 09900, CIUDAD DE MÉXICO**, MISMO QUE SEÑALA PARA TODOS LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.
- II.5.- ES UNA PERSONA MORAL QUE PARA CUMPLIR CON SUS ACTIVIDADES FISCALES SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO BAJO EL NÚMERO: **DSS1212221C0**.
- II.6.- MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ÉL, LOS SOCIOS DE SU REPRESENTADA; LOS MIEMBROS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MISMA, SUS APODERADOS Y REPRESENTANTES LEGALES Y EL PERSONAL QUE LABORA AL SERVICIO DE AQUELLA, ASÍ COMO LOS CÓNYUGES DE TODOS ELLOS NO TIENEN LAZOS DE CONSANGUINIDAD NI DE AFINIDAD HASTA EL CUARTO GRADO, CON PERSONA ALGUNA QUE LABORE EN LA DEPENDENCIA, Y ENTRE

EECA/CSJS/IRHG/gbj

Página 2 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN. LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENE, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON SERVIDORES PÚBLICOS.

ASIMISMO DECLARA, QUE ÉL, LAS PERSONAS Y FUNCIONARIOS DE SU REPRESENTADA ANTES MENCIONADOS TAMPOCO TIENEN RELACIONES DE CARÁCTER COMERCIAL CON EL PERSONAL DE "EL GCDMX", ANTES SEÑALADO; NI SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN EL ARTÍCULO 67 DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS, 67 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE NO SE ENCUENTRA INHABILITADO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS, PARA CELEBRAR O AUTORIZAR LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN O EN INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL CON LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES.

POR LO TANTO, ACEPTA EXPRESAMENTE QUE EN CASO DE QUE RESULTE FALSA LA MANIFESTACIÓN ANTES MENCIONADA, O QUE DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SE INCURRA EN TALES SUPUESTOS Y EN CONSECUENCIA SE CONTRAVENGAN LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO SERÁ NULO DE PLENO DERECHO, PREVIA DETERMINACIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL O ADMINISTRATIVA EN FUNCIONES JURISDICCIONALES, DE CONFORMIDAD CON EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 13 DE LA CITADA LEY.

- II.7.- CUENTA CON LA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA, EQUIPOS, CONOCIMIENTOS, EXPERIENCIA, PERSONAL CAPACITADO, HERRAMIENTAS, MAQUINARIA, MATERIALES Y LA INFRAESTRUCTURA NECESARIA Y SUFICIENTE PARA CUMPLIR CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, LOS RECURSOS FINANCIEROS, HUMANOS Y MATERIALES, ASÍ COMO CON LA ORGANIZACIÓN PARA CELEBRARLO Y LOS PONE A DISPOSICIÓN DE "EL GCDMX" EN CUALQUIER MOMENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS MISMOS, DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES.
- II.8.- CONOCE EL CONTENIDO Y LOS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN:
- A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN; Y
 - B) EL CONTENIDO DE LOS ANEXOS (1 FICHAS TÉCNICAS), (2 CALENDARIO DE ENTREGAS), Y 3 DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN (1.3 DIRECCIONES DE HOSPITALES) PROCEDENTE DEL PROCESO LICITATORIO Y 4 (COSTOS), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS AL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-006-19 PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH), LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.
- II.9.- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, ES DE CUANDO MENOS DEL 50% (CINCUENTA POR CIENTO), DE CONFORMIDAD CON LO MANIFESTADO EN EL ESCRITO REMITIDO POR "EL PROVEEDOR", PRESENTADO EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-006-19 PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH), MISMO QUE SE TIENE POR REPRODUCIDO COMO SI SE INSERTASE A LA LETRA Y FORMA PARTE INTEGRANTE DE ESTE INSTRUMENTO.
- II.10.- BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 58 DE LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO; QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO; Y QUE HA PRESENTADO LAS CONSTANCIAS CORRESPONDIENTES.

EECA/CSJS/IRHG/gbj

Página 3 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

III.- DECLARACIÓN CONJUNTA DE LAS PARTES, A TRAVÉS DE SUS RESPECTIVOS REPRESENTANTES LEGALES QUE:

- III.1.- A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SE HA TENIDO A LA VISTA LA DOCUMENTACIÓN QUE SE SEÑALA EN LAS DECLARACIONES QUE ANTECEDEN.
- III.2.- SE RECONOCEN MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD JURÍDICA CON QUE SE OSTENTAN Y CON LA QUE ACUDEN A LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y CUENTAN CON PLENA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA CONTRATAR.
- III.3.- EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SE REGULA POR LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, Y MANIFIESTAN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO EXISTE DOLO, LESIÓN NI MALA FE, Y QUE LO CELEBRAN DE ACUERDO A SU LIBRE VOLUNTAD.

LEÍDAS QUE FUERON LAS ANTERIORES DECLARACIONES POR LAS PARTES, LAS RATIFICAN, Y EXPRESAN SU CONSENTIMIENTO PARA OBLIGARSE EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y EN LO NO PREVISTO SE ESTARÁN A LO DISPUESTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU REGLAMENTO, EN LA NORMATIVIDAD QUE PARA REGULAR ESTE TIPO DE ACTOS Y CONTRATOS EMANE DE AUTORIDAD COMPETENTE, ASÍ COMO EN LOS DOCUMENTOS MENCIONADOS EN LA DECLARACIÓN II. 8 DE ESTE INSTRUMENTO.

EN MÉRITO DE LO EXPUESTO, LAS PARTES SE SOMETEN A LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.

"EL PROVEEDOR" POR VIRTUD DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN VENDE A FAVOR DE "EL GCDMX" Y ÉSTE ADQUIERE LOS BIENES CONSISTENTES EN ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH), CUYA DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS (1 FICHAS TÉCNICAS), (2 CALENDARIO DE ENTREGAS), Y 3 DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN (1.3 DIRECCIONES DE HOSPITALES) PROCEDENTE DEL PROCESO LICITATORIO Y 4 (COSTOS), QUE DEBIDAMENTE FIRMADOS POR LAS PARTES, FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, LOS CUALES SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA; EN CONTRAPRESTACIÓN "EL GCDMX" SE OBLIGA A PAGAR A "EL PROVEEDOR" EL MONTO TOTAL QUE SE ESTABLECE EN LA CLAUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN PARA LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ÉSTE INSTRUMENTO, A CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN:

- A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN; Y
- B) EL CONTENIDO DE LOS ANEXOS (1 FICHAS TÉCNICAS), (2 CALENDARIO DE ENTREGAS), Y 3 DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN (1.3 DIRECCIONES DE HOSPITALES) PROCEDENTE DEL PROCESO LICITATORIO Y 4 (COSTOS), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS AL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-006-19 PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH), LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.

SEGUNDA.- PRECIO.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SE CELEBRA EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y QUE LA OBLIGACIÓN DE PAGO A CARGO DE "EL GCDMX" ES ÚNICAMENTE POR LOS BIENES ENTREGADOS; POR LO TANTO, EL MONTO MÍNIMO A EJERCER SERÁ DE \$4,989,223.64 (CUATRO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTITRÉS PESOS

EECA/CSJS/IRNG/gbj

Página 4 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

64/100 M.N.) Y HASTA UN IMPORTE MÁXIMO A EJERCER DE \$49,892,236.40 (CUARENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS 40/100 M.N.), CONFORME A LO SIGUIENTE:

PARA EL LOTE 7, EN EL CONCEPTOS DE (BOX LUNCH), "EL PROVEEDOR", EN SU FACTURACIÓN DEBERÁ CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

EL IMPORTE CORRESPONDIENTE A (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS Y 5 LÁCTEOS) INCLUYE EL 0% POR CONCEPTO DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

INDEPENDIENTEMENTE DEL MONTO MÁXIMO PACTADO, "EL PROVEEDOR" CONVIENE QUE ÚNICAMENTE SE LE PAGARÁN AQUELLOS BIENES ENTREGADOS, SIEMPRE Y CUANDO NO REBASE EL MONTO MÁXIMO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

LOS PRECIOS UNITARIOS, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SON NETOS, MISMOS QUE POR SU PROPIA NATURALEZA SE ENTENDERÁN FIJOS Y POR LO TANTO NO PODRÁN SER AUMENTADOS POR NINGÚN CONCEPTO DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE INSTRUMENTO, CONFORME A LO SEÑALADO EN EL ANEXO 4 (COSTOS), ES DECIR, EN DICHS PRECIOS QUEDAN INCLUIDOS TODOS LOS GASTOS QUE "EL PROVEEDOR", TUVIERA QUE EROGAR, COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS Y TODOS LOS DEMÁS QUE SE GENEREN; POR LO QUE, NO PODRÁN REPERCUTIRLOS A "EL GCDMX", BAJO NINGÚN CONCEPTO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL PRIMER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 62 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y LA FRACCIÓN XII DEL ARTÍCULO 56 DE SU REGLAMENTO.

"EL PROVEEDOR", SERÁ RESPONSABLE DEL PAGO DE TODOS LOS IMPUESTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN MEXICANA VIGENTE AL MOMENTO DE LA ENTREGA, ASÍ COMO DE LOS GASTOS DE TRASLADO DE LOS BIENES HASTA LA RESPECTIVA ENTREGA A "EL GCDMX", INCLUYENDO LOS SEGUROS CORRESPONDIENTES.

TERCERA.- PAGO.

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL IMPORTE DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SERÁ LIQUIDADO A "EL PROVEEDOR", DENTRO DE LOS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE ACEPTACIÓN DE LAS FACTURAS POR LA DIRECCIÓN DE FINANZAS, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ENTREGADAS QUE SE ENCUENTRAN DESCRITAS EN LOS ANEXOS (1 FICHAS TÉCNICAS), (2 CALENDARIO DE ENTREGAS), Y 3 DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN (1.3 DIRECCIONES DE HOSPITALES) PROCEDENTE DEL PROCESO LICITATORIO Y 4 (COSTOS), UNA VEZ ACEPTADA LA FACTURA SE EXPEDIRÁ EL CONTRA RECIBO CORRESPONDIENTE EN LA REFERIDA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

LAS FACTURAS DEBERÁN PRESENTARSE PARA SU PAGO CON EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO DESGLOSADO Y DEBERÁ VENIR A NOMBRE DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO / SECRETARÍA DE SALUD, R.F.C. GDF-971205-4NA, DOMICILIO FISCAL: PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN S/N CENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO ÁREA 1, C.P. 06000.

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ PRESENTAR PARA SU PAGO COMPROBANTES FISCALES DIGITALES (CFDI) DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, SU REGLAMENTO, LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL VIGENTE Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES.

"EL PROVEEDOR" PARA EL INICIO DE TRÁMITE DE PAGO DEBERÁ ENTREGAR EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO UNA IMPRESIÓN DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (CFDI) ACOMPAÑADA DE LA DOCUMENTACIÓN QUE COMPRUEBE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

EL PAGO SE EFECTUARÁ MEDIANTE CUENTA POR LIQUIDAR CERTIFICADA A FAVOR DE "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MEDIANTE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, PARA LO CUAL "EL PROVEEDOR" REQUISITARÁ EL FORMATO DE CAPTURA

EECA/CSJS/IRNG/gbj

Página 5 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

DE CUENTAS BANCARIAS DE BENEFICIARIOS, EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

EL PAGO SE REALIZARÁ EN MONEDA NACIONAL, ESTABLECIÉNDOSE QUE EL PRECIO UNITARIO DE LOS BIENES SERÁN FIJOS CONFORME AL **ANEXO 4 (COSTOS)**, HASTA LA ENTREGA TOTAL DE LOS MISMOS Y NO ESTARÁ SUJETO A ESCALACIÓN ALGUNA DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

CUANDO EN LA FACTURA SE INDIQUE QUE ES EN SUSTITUCIÓN DE OTRO DOCUMENTO, DEBERÁ ANEXARSE COPIA DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL SUSTITUIDO, DEBIDAMENTE CANCELADO.

CUARTA.- PAGOS EN EXCESO.

EN CASO DE EXISTIR PAGOS EN EXCESO A FAVOR DE "EL PROVEEDOR", ÉSTE SE OBLIGA A REINTEGRAR INMEDIATAMENTE A "EL GCDMX" LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO, MÁS SUS RESPECTIVOS INTERESES, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 64 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 56 FRACCIÓN XV, DE SU REGLAMENTO.

QUINTA.- LUGAR Y ENTREGA DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, FÍSICA Y DOCUMENTALMENTE EN LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES MÉDICAS, O SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS **ANEXOS (1 FICHAS TÉCNICAS), (2 CALENDARIO DE ENTREGAS), Y 3 DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN (1.3 DIRECCIONES DE HOSPITALES) PROCEDENTE DEL PROCESO LICITATORIO Y 4 (COSTOS)**, EN EL HORARIO COMPRENDIDO DE 7:00 A 11:00 HORAS PARA LOS ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS), PARA EL LOTE 7 BOX LUNCH), EL HORARIO SERÁ DE LAS 20:30 A LAS 21:30 HORAS.

EL PERÍODO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SERÁ DEL 17 DE JUNIO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO.

LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE A SOLICITUD DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DEL PERSONAL DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA. ASÍ MISMO LAS (CANCELACIONES, AMPLIACIONES, PEDIDOS EXTRAORDINARIOS O REDUCCIONES), DE DICHAS ENTREGAS SIEMPRE Y CUANDO NO EXCEDA EL MONTO MÁXIMO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, ENVIARÁ LAS SOLICITUDES DE LOS BIENES A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS PARA QUE NOTIFIQUE A "EL PROVEEDOR".

LOS BIENES QUE "EL PROVEEDOR" ENTREGUE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA MENCIONADA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, SERÁN SIN COSTO PARA "EL GCDMX".

AL MOMENTO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, "EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A ENTREGARLOS LIBRE A BORDO DESTINO (LAB), CON LOS DERECHOS E IMPUESTOS PAGADOS Y LIBRE DE TODO CARGO O GRAVAMEN.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A REALIZAR LA ENTREGA EN CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE QUE CORRESPONDA A LOS BIENES QUE ENTREGARÁ A "EL GCDMX", CUMPLIENDO CON LAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE SALUD, LA **NOM-251-SSA1-2009** REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBEN OBSERVAR EN EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS, LA **NOM-247-SSAI-2008**, DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES DE LOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS, ALIMENTOS A BASE DE CEREALES DE SEMILLAS COMESTIBLES, HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y LA **NOM-051-SSAI-2010** ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETAS.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE "EL GCDMX" PUEDE CAMBIAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES, A OTROS DOMICILIOS DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SIN CARGO ALGUNO PARA "EL GCDMX", PREVIA NOTIFICACIÓN QUE HAGA A "EL PROVEEDOR", LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA

EECA/CSJS/IRHG/gbj

Página 6 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

ADSCRITA A LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD.

SEXTA.-

PRUEBAS DE CALIDAD

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE UNA VEZ QUE HAYAN SIDO ENTREGADOS LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, "EL GCDMX" PODRÁ REALIZAR HASTA 6 EVALUACIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN. LAS MUESTRAS QUE SE REQUIERAN PARA REALIZAR DICHAS EVALUACIONES DEBERÁN SER REPUESTAS POR "EL PROVEEDOR", SIN COSTO ALGUNO PARA "EL GCDMX", LAS EVALUACIONES QUE "EL GCDMX" REQUIERA NECESARIAS, PARA ASEGURAR LA CALIDAD DE LOS BIENES, LAS REALIZARÁ EN LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA).

"EL GCDMX", PODRÁ RESCINDIR EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CORRESPONDIENTE, CUANDO DE LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS SE DESPRENDA QUE LOS BIENES NO CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS.

LA EVALUACIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SERÁ REALIZADO A TRAVÉS DEL PERSONAL DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES MEDICAS DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITA A LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA CÉDULA DE VERIFICACIÓN.

SÉPTIMA.-

REVISIÓN Y SUPERVISIÓN.

LOS BIENES QUE PROPORCIONE "EL PROVEEDOR" SERÁN SUPERVISADOS POR EL PERSONAL DE LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS. QUIEN VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN COORDINACIÓN CON LAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS DE LA RED HOSPITALARIA Y DE ACUERDO A LAS ATRIBUCIONES DE CADA UNA DE ELLAS. LOS BIENES NO SERÁN RECIBIDOS EN CASO DE QUE NO CUMPLAN CON LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS (1 FICHAS TÉCNICAS), (2 CALENDARIO DE ENTREGAS), Y 3 DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN (1.3 DIRECCIONES DE HOSPITALES) PROCEDENTE DEL PROCESO LICITATORIO Y 4 (COSTOS), SIN DETRIMENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGA ACREEDOR "EL PROVEEDOR".

DURANTE LA ENTREGA Y/O DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA, PROCEDERÁ A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR", QUE SE ENCUENTRE VISIBLEMENTE DEFECTUOSO O INCOMPLETO O CUANDO SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y SUS ANEXOS.

LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DEL RECHAZO CORRERÁN A CARGO DE "EL PROVEEDOR" LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, HASTA EN TANTO NO SE CONCLUYA LA ENTREGA DE LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RECHAZADOS.

OCTAVA.-

RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR.

"EL PROVEEDOR" ES EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO; POR LO TANTO, PARA EL CASO QUE DURANTE LA ENTREGA DE LOS MISMOS EL PERSONAL A SU CARGO LLEGARE A INCURRIR EN RESPONSABILIDAD POR DOLO, ERROR Y/O IMPERICIA, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ RESPONDER Y RESARCIR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS A "EL GCDMX" O A TERCEROS, Y EN ESTE ÚLTIMO CASO DEBIENDO EXIMIR A "EL GCDMX" DE CUALQUIER RECLAMACIÓN POR TAL CONCEPTO.

EECA/CSJS/IRHG/gbj

Página 7 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

NOVENA.-

REQUERIMIENTOS Y OBLIGACIONES POR PARTE DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y MALA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ COMO POR CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA EN LOS TÉRMINOS DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, DURANTE Y POSTERIORMENTE A LA ENTREGA DE LOS BIENES.

NO SE RECIBIRÁ NINGÚN BIEN QUE NO TENGA ESPECIFICADA LA FECHA DE CADUCIDAD, LA DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES SE REALIZARÁ DENTRO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES A LA RECEPCIÓN EN LA UNIDAD HOSPITALARIA, PREVIA NOTIFICACIÓN A "EL PROVEEDOR", LA JEFATURA DE DIETOLOGÍA O EN SU CASO EL ENCARGADO, DE LA UNIDAD HOSPITALARIA DONDE SE REALICE LA ENTREGA, SERÁ QUIEN NOTIFIQUE A "EL PROVEEDOR" LAS DEVOLUCIONES, PARA QUE SE TOMEN LAS MEDIDAS CONDUCTENTES.

EN EL CASO DEL LOTE 7 (BOX LUNCH), POR TRATARSE DE PRODUCTOS DE CONSUMO DIARIO E INMEDIATO NO SE ACEPTARÁ REPOSICIÓN DE LOS MISMOS.

EL 100% DE LOS BIENES DEVUELTOS CONFORME AL NUMERAL ANTERIOR DEBERÁ SER REPUESTO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR"; DURANTE LAS SIGUIENTES 24 HORAS POSTERIORES A LA FECHA EN QUE RECIBA POR ESCRITO LA NOTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE, SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA, PARA "EL GCDMX".

"EL PROVEEDOR", QUEDARÁ OBLIGADO A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y LA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA, EN LOS TÉRMINOS DEL CONTRATO, POR LO QUE UNA VEZ RECIBIDOS LOS BIENES, "EL GCDMX" PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN TOTAL O PARCIAL DE LOS MISMOS, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, PREVIA NOTIFICACIÓN DE "EL GCDMX", CUANDO SE COMPRUEBE QUE:

A) EXISTEN VICIOS OCULTOS O DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN O SE ENCUENTREN EN MAL ESTADO.

B) NO CORRESPONDEN A LAS ESPECIFICACIONES DESCRITAS EN LOS ANEXOS (1 FICHAS TÉCNICAS), (2 CALENDARIO DE ENTREGAS), Y 3 DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN (1.3 DIRECCIONES DE HOSPITALES) PROCEDENTE DEL PROCESO LICITATORIO Y 4 (COSTOS), DEL BIEN.

LOS MATERIALES, SOLUCIONES, EQUIPOS E INSUMOS QUE UTILICE "EL PROVEEDOR" PARA CUMPLIR CON EL PRESENTE INSTRUMENTO, DEBERÁN SER NUEVOS Y DE MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO, SIN QUE DICHA CIRCUNSTANCIA FACULTE A "EL PROVEEDOR" PARA RECLAMAR UN PAGO ADICIONAL POR ESE CONCEPTO, ASÍ COMO TAMPOCO POR EL USO DE EQUIPOS ESPECIALES O POR LA EJECUCIÓN DE TRABAJOS EXTRAORDINARIOS, EN RAZÓN DE QUE SU PRECIO SE ENCUENTRA INCLUIDO EN LA CANTIDAD QUE "EL GCDMX" SE OBLIGA A PAGAR COMO CONTRAPRESTACIÓN POR LOS BIENES OBJETO DE ESTE INSTRUMENTO.

C) SI "EL GCDMX" LLEGARE A DETERMINAR ALGUNA IRREGULARIDAD POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" EN CUANTO A LA CALIDAD, AVANCE Y CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN ESTE INSTRUMENTO, DICHA IRREGULARIDAD SE LE NOTIFICARÁ POR ESCRITO A FIN DE QUE PROCEDA A REPARARLAS Y/O CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL EJERCICIO DE ESTE DERECHO NO LIBERA A "EL PROVEEDOR" DE LA RESPONSABILIDAD DE SUPERVISAR ÉL MISMO LA EJECUCIÓN EN LA ENTREGA DEL BIEN, EN CONSECUENCIA, LA OBLIGACIÓN DE RESPONDER POR LOS BIENES DE MALA CALIDAD O INADECUADOS, SUBSISTE EN TODO MOMENTO PARA "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA.-

MEDIDAS DISCIPLINARIAS Y DE SEGURIDAD GENERALES.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR QUE EL PERSONAL EMPLEADO PARA REALIZAR LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, CUENTE CON EL EQUIPO Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE VIGENTES EMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES Y CUMPLIR CON LAS CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES, POR LO QUE EN CASO DE ALGÚN EVENTO FORTUITO O ACCIDENTE,

EECA/CSJS/IRHG/gbj

Página 8 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

QUEDARÁ BAJO LA RESPONSABILIDAD DE "EL PROVEEDOR", EL CUAL TENDRÁ QUE RESARCIR LOS DAÑOS OCASIONADOS DE ÍNDOLE PERSONAL Y/O A LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD A "EL GCDMX".

DÉCIMA
PRIMERA-

VIGENCIA

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SERÁ:

DEL 11 DE JUNIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2019.

DÉCIMA
SEGUNDA-

GARANTÍAS.

"EL PROVEEDOR" BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, ESTÁN GARANTIZADOS CONTRA VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN, DURANTE EL PERIODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN EL **ANEXO 1 (FICHAS TÉCNICAS)** DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTADO A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DEFINITIVA, ASÍ COMO POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA; LO ANTERIOR, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 70 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LO APLICABLE DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL Y LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

PARA LOS BIENES EN QUE NO SE ESTABLEZCA FECHA DE CADUCIDAD, ESTOS DEBERÁN ESTAR GARANTIZADOS POR 7 DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA ENTREGA A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL GCDMX".

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 73 FRACCIÓN III Y 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE SUS OBLIGACIONES DERIVADAS DE ESTE INSTRUMENTO, MISMAS QUE SE CONSIDERAN INDIVISIBLES, ASÍ COMO A RESPONDER POR DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS BIENES ENTREGADOS, DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO, A TRAVÉS DE CUALQUIERA DE LOS MEDIOS SIGUIENTES, ANTE, A FAVOR Y A DISPOSICIÓN DE LA "SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO" POR EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, (SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO O CUALQUIER OTRA CONTRIBUCIÓN); Y DEBERÁ ENTREGAR ESTA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO EN LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA SIETE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL GCDMX", Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, MISMA QUE SE HARÁ EFECTIVA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

CONFORME A LOS ARTÍCULOS 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 73 Y 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SALVO DISPOSICIÓN EXPRESA "EL PROVEEDOR" PODRÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN CON:

- A) FIANZA OTORGADA POR COMPAÑÍA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS;
- B) MEDIANTE DEPÓSITO DE DINERO;
- C) CHEQUE DE CAJA;
- D) CHEQUE CERTIFICADO;
- E) BILLETE DE DEPÓSITO;
- F) CARTA DE CRÉDITO; Y/O
- G) CUALQUIER OTRA FORMA QUE DETERMINE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

EECA/CSJS/IRHG/gbj

Página 9 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

CUALQUIERA DE LOS MEDIOS QUE SE UTILICEN COMO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SERÁ: ANTE, A FAVOR Y A DISPOSICIÓN DE LA "SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO".

EN CASO DE OPTAR POR LA FIANZA, ÉSTA DEBERÁ SER EXPEDIDA POR UNA INSTITUCIÓN AFIANZADORA, AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, PRESENTANDO ADEMÁS ORIGINAL Y COPIA SIMPLE DEL COMPROBANTE DE PAGO DE LA MISMA CON SELLO ORIGINAL DE PAGADO O SELLO DE CAJA DE LA AFIANZADORA, ANTE LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A QUE EN LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, OTORGADA POR UNA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA PARA TAL EFECTO, CONSIGNE QUE ÉSTA SE SUJETA A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 178 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS Y QUE ACEPTARÁ LAS PRÓRROGAS O ESPERAS QUE POR ESCRITO SEAN CONCEDIDAS POR "EL GCDMX" A "EL PROVEEDOR" Y RENUNCIA AL DERECHO QUE OTORGA EL ARTÍCULO 179 DEL MISMO ORDENAMIENTO LEGAL.

EN CASO DE OPTAR POR CARTA DE CRÉDITO, ÉSTA DEBERÁ CONTENER LOS SIGUIENTES REQUISITOS Y CARACTERÍSTICAS COMO MÍNIMO: DATOS DE "EL PROVEEDOR", DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, QUE SEA EXPEDIDA ANTE UNA INSTITUCIÓN BANCARIA LEGALMENTE CONSTITUIDA Y AUTORIZADA POR LAS LEYES MEXICANAS, EXPEDIDA A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE SALUD; DOMÉSTICA, IRREVOCABLE; A LA VISTA CONTRA LA PRESENTACIÓN DE UNA CARTA O CERTIFICADO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, ASÍ COMO POR EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA; VINCULANTE SEÑALANDO EL NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, INDEPENDIENTE; POR EL 15% DEL PRESUPUESTO MÁXIMO DEL CONTRATO, EN MONEDA NACIONAL, (SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO O CUALQUIER OTRA CONTRIBUCIÓN); DOCUMENTARLA CON LA VIGENCIA ESTIPULADA EN EL PRESENTE INSTRUMENTO, Y DEBERÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, INDIVISIBLE, Y UN PLAZO POSTERIOR QUE DETERMINARÁ "EL GCDMX", DICHAS CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEBERÁN ESTAR ESTABLECIDAS EN FORMA EXPRESA EN EL CUERPO DE LA CARTA DE CRÉDITO.

EN CASO DE OPTAR POR CHEQUE, SERÁ NO NEGOCIABLE.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y SUS MODIFICACIONES, PREVIA AUTORIZACIÓN QUE POR ESCRITO OTORGUE "EL GCDMX" Y DEBERÁ TENER UNA VIGENCIA DESDE SU EXPEDICIÓN HASTA UN AÑO DESPUÉS DE LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y HASTA SU TOTAL CUMPLIMIENTO.

EN CASO DE EXISTIR MODIFICACIONES AL PRESENTE INSTRUMENTO, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ ENTREGAR ENDOSO O DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE QUE DEMUESTRE LA ACTUALIZACIÓN DE CUALQUIERA DE LOS MEDIOS QUE HAYA UTILIZADO COMO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 61 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES INHERENTES EN LA MATERIA Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL GCDMX", MISMA QUE DEBERÁ PRESENTAR EN EL MOMENTO EN QUE SUSCRIBA EL CONVENIO MODIFICATORIO, DE TAL MANERA QUE LA MISMA CONTÍNUE GARANTIZANDO PLENAMENTE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO Y SUS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

ESTA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO TAMBIÉN PROCEDERÁ CONTRA CUALQUIER DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE LOS BIENES ADQUIRIDOS, POR DEFECTOS, VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO "EL PROVEEDOR", Y PERMANECERÁ VIGENTE HASTA SIETE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL GCDMX", Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

EECA/CSJS/IRHG/gb

Página 10 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, CUANDO SE PRESENTE CUALQUIERA DE LOS CASOS SIGUIENTES, LOS CUALES SE MENCIONAN DE FORMA ENUNCIATIVA, MÁS NO LIMITATIVA:

- A) "EL PROVEEDOR", NO CUMPLA CON ALGUNAS DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE INSTRUMENTO.
- B) DESPUÉS DE AGOTADO EL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, POR PENAS CONVENCIONALES PACTADAS POR INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- C) CUANDO LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR" NO CORRESPONDAN A LA CALIDAD Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS.

DÉCIMA
TERCERA.-

DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE LOS BIENES ESTARÁN GARANTIZADOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS MISMOS, QUE IMPIDAN SU USO Y/O CONSUMO, DURANTE EL PERÍODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN EL ANEXO 1 (FICHAS TÉCNICAS) DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTADO A PARTIR DE SU RECEPCIÓN DEFINITIVA, ASÍ COMO POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA, LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 70 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LO APLICABLE DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL Y LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

PARA LOS BIENES QUE NO SE ESTABLEZCA FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTOS DEBERÁN ESTAR GARANTIZADOS POR 7 DÍAS NATURALES, CONTADOS A PARTIR DE LA ENTREGA, A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL GCDMX".

DÉCIMA
CUARTA.-

PROCEDIMIENTO Y CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO EN EL OBJETO DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, POR PARTE DE "EL PROVEEDOR", SE HARÁ ACREEDOR A UNA PENA CONVENCIONAL CALCULADA SOBRE EL IMPORTE QUE CORRESPONDA SIN INCLUIR IMPUESTOS, POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD, CANTIDAD INSUFICIENTE DE BIENES O POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS MISMOS, ASÍ COMO POR CADA UNO DE LOS INCUMPLIMIENTOS SEÑALADOS EN EL PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES ESTABLECIDO MÁS ADELANTE EN ESTA MISMA CLÁUSULA.

LAS PENAS CONVENCIONALES NO EXCEDERÁN DEL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN; AGOTADO EL PLAZO DE APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "EL GCDMX" PODRÁ LLEVAR A CABO LA RESCISIÓN DEL MISMO Y DE LOS CONVENIOS MODIFICATORIOS QUE EN SU CASO SE HUBIEREN CELEBRADO Y SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 57 DE SU REGLAMENTO.

PARA EFECTOS DE LO ANTERIOR, "EL GCDMX" NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" EL IMPORTE DE LA PENA CONVENCIONAL QUE CORRESPONDA, Y ÉSTE A SU VEZ LA PAGARÁ A "EL GCDMX" A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA, O EN SU CASO, LA ENTREGA DE NOTA DE CRÉDITO MISMA QUE SE APLICARÁ A LA PRESENTACIÓN DE SUS FACTURAS Y SE DEDUCIRÁ DEL PAGO QUE CORRESPONDA.

EL PAGO DE LA PENA CONVENCIONAL DEBERÁ REALIZARSE POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" EN UN TÉRMINO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN RESPECTIVA; SI AGOTADO EL PLAZO OTORGADO A "EL PROVEEDOR", ÉSTE NO CUMPLE CON EL SUPUESTO ANTERIOR, EL MONTO DE LA PENA CONVENCIONAL SE DESCONTARÁ A "EL PROVEEDOR" DEL IMPORTE FACTURADO A TRAVÉS DE UNA NOTA DE CRÉDITO Y SE LIQUIDARÁ SOLO LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

INDEPENDIENTEMENTE DE LA PENALIZACIÓN ANTES MENCIONADA, EL INCUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, DA LUGAR A QUE "EL GCDMX" DEMANDE LAS SANCIONES DEL ORDEN PENAL, ECONÓMICO Y ADMINISTRATIVO A QUE HAYA LUGAR.

EECA/CSJS/IRHG/gbj

Página 11 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

SI POR ALGUNA CIRCUNSTANCIA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR", "EL GCDMX" TUVIESE LA NECESIDAD DE RECURRIR A TERCERAS PERSONAS PARA LLEVAR A CABO LA ENTREGA DE LOS BIENES, EL COSTO DE ÉSTE SERÁ CON CARGO DIRECTO A LA FACTURACIÓN DE "EL PROVEEDOR" RESPECTIVA.

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES

EL ÁREA SOLICITANTE TENDRÁ LA FACULTAD DE VERIFICAR EN CUALQUIER MOMENTO LA ENTREGA DEL BIEN Y EN CASO DE PRESENTARSE INCUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", SE HARÁN EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES A CARGO DEL MISMO, EN EL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA Y EN SU CASO, SE EXIGIRÁ LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS GARANTÍAS QUE HAYAN SIDO PACTADAS, Y SE PROCEDERÁ CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 42 Y 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 57 Y 58 DE SU REGLAMENTO Y LO DISPUESTO EN EL PUNTO 4.13 DE LA CIRCULAR UNO 2015.

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR INCUMPLIMIENTO AL PRESENTE INSTRUMENTO, POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES O POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES EN LOS PLAZOS DE ENTREGA PACTADOS, ES DECIR, SI "EL PROVEEDOR" NO ENTREGA LOS BIENES CONFORME A LO ESTIPULADO EN LAS CLAUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN CONFORME A LO ESTIPULADO EN LA CLAUSULA QUINTA DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, O POR FALTANTES DE ORIGEN, ACEPTA QUE "EL GCDMX" LE APLIQUE COMO PENA CONVENCIONAL EL 5% (CINCO POR CIENTO) DIARIO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO CALCULADO SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, HASTA POR 7 DÍAS NATURALES TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y HASTA 15 DÍAS TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS, TRANSCURRIDO EL TIEMPO SEÑALADO, LOS BIENES QUE NO HAYAN SIDO ENTREGADOS, NO SERÁN ACEPTADOS POSTERIORMENTE POR "EL GCDMX", Y SU PAGO NO PROCEDERÁ.

LOS BIENES NO ACEPTADOS SE CONSIDERARÁN COMO FALTANTES DE ORIGEN Y "EL GCDMX" APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL ESTABLECIDA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR DE ESTA CLÁUSULA. EN ESTE CASO, "EL GCDMX" NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" PARA QUE EN UN TÉRMINO DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE "NO ACEPTACIÓN", RETIRE LOS BIENES NO ACEPTADOS. SI "EL PROVEEDOR" HICIERE CASO OMISO, SE PODRÁ TURNAR EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN A LA DIRECCIÓN JURÍDICA DE "EL GCDMX" PARA EL TRÁMITE LEGAL CORRESPONDIENTE.

AMBAS PARTES ESTÁN DE ACUERDO EN QUE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS SERÁ LA RESPONSABLE ÚNICAMENTE DEL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA NOTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO QUE REALICEN LAS UNIDADES MÉDICAS, HOSPITALARIAS O ADMINISTRATIVAS, ASIMISMO, PROCEDERÁ INMEDIATAMENTE A NOTIFICAR POR ESCRITO A "EL PROVEEDOR" LA APLICACIÓN DE LA PENA O LAS PENAS CONVENCIONALES, EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁN REBASAR EL IMPORTE DEL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO ANTES DE I.V.A. DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN: UNA VEZ REBASADO DICHO IMPORTE SE PROCEDERÁ A LA RECISIÓN DEL CONTRATO EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

EL IMPORTE DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE LE PAGARÁ "EL GCDMX" A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO, LA CUAL SE APLICARÁ A LA PRESENTACIÓN DE SUS FACTURAS Y SE DEDUCIRÁ DEL PAGO QUE CORRESPONDA A "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA
QUINTA.

CESIÓN DE DERECHOS

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL POR "EL PROVEEDOR" A FAVOR DE CUALESQUIERA OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, POR NINGÚN MOTIVO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO DEBERÁ CONTAR CON LA AUTORIZACIÓN PREVIA Y POR ESCRITO DE "EL GCDMX", DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

EECA/CSJS/IRNG/gbj

Página 12 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

DÉCIMA
SEXTA.-

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA UTILIZACIÓN DE LAS PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCION Y TODO LO RELACIONADO CON LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O INTELECTUAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD POR SU USO A "EL GCDMX".

DÉCIMA
SÉPTIMA.-

NATURALEZA ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

EN VIRTUD DE QUE SE TRATA DE UN CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES REGULADO POR UNA LEY ADMINISTRATIVA QUE APLICAN AUTORIDADES ADMINISTRATIVAS, ESTE INSTRUMENTO ES DE NATURALEZA ADMINISTRATIVA, Y EN CONSECUENCIA NO EXISTE NINGUNA RELACIÓN LABORAL ENTRE TRABAJADORES, EMPLEADOS, FUNCIONARIOS O EJECUTIVOS DE "EL PROVEEDOR" CON "EL GCDMX", POR LO QUE, SI PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO "EL PROVEEDOR" CONTRATA PERSONAL A SU SERVICIO, MANIFIESTA A "EL GCDMX" QUE DICHO PERSONAL NO TENDRÁ CON ÉSTE NINGUNA RELACIÓN LABORAL NI DE OTRA NATURALEZA JURÍDICA, Y EN CONSECUENCIA "EL PROVEEDOR" ESTÁ OBLIGADO A AFRONTAR LAS OBLIGACIONES LABORALES, FISCALES, DE SEGURIDAD SOCIAL O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA QUE PUDIERAN SURGIR CON MOTIVO DE LA RELACIÓN LABORAL CON SU PERSONAL.

POR LO TANTO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA EXPRESAMENTE A ENFRENTAR LAS CONSECUENCIAS JURÍDICAS QUE PUDIERAN DERIVARSE DE LA INTERPOSICIÓN DE CUALQUIER JUICIO QUE SUS TRABAJADORES, EMPLEADOS, FUNCIONARIOS O EJECUTIVOS, LLEGAREN A INTENTAR EN CONTRA DE "EL GCDMX", Y A RESPONDER DE LAS OBLIGACIONES QUE PUDIERA HABER CONTRAÍDO ANTE TERCEROS, POR LO QUE "EL PROVEEDOR" DEBERÁ RESARCIR A "EL GCDMX" DE TODO DAÑO Y PERJUICIO QUE ÉSTE PUDIERA SUFRIR POR LAS RELACIONES ANTES DESCRITAS, EXIMIÉNDOLO DE TODO ELLO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A CONTRATAR POR SU EXCLUSIVA CUENTA, SIEMPRE CUIDANDO DE NO INCURRIR EN LOS SUPUESTOS CONSIGNADOS EN LOS ARTÍCULOS 12, 13, 14 Y 15 DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO, AL PERSONAL QUE SEA NECESARIO, PARA CUMPLIR OPORTUNA Y ADECUADAMENTE CON EL OBJETO PACTADO EN ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

"EL PROVEEDOR" LIBERA A "EL GCDMX" DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD CON RELACIÓN AL PERSONAL QUE OCUPE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y ACEPTA SER EL ÚNICO PATRÓN Y CONSECUENTEMENTE RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DEL TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL, POR LO QUE RESPONDERÁ A TODAS LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE "EL GCDMX", RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE NO EXISTE SUSTITUCIÓN PATRONAL POR PARTE DE "EL GCDMX".

EN EL SUPUESTO DE QUE NO OBSTANTE LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, "EL GCDMX" SE VEA OBLIGADO A CUBRIR ALGUNA CANTIDAD CON MOTIVO DE CUALQUIER RECLAMACIÓN QUE PUDIERA TENER EN SU CONTRA A CAUSA DE ALGUNA DECISIÓN DE AUTORIDAD COMPETENTE, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESTITUIR DE INMEDIATO A "EL GCDMX" LA CANTIDAD EROGADA, O BIEN LO AUTORIZA DESDE ESTE MOMENTO A DESCONTAR EL MONTO DE LA MISMA DEL PAGO DE LA CANTIDAD QUE EN CONCEPTO DE LA CONTRAPRESTACIÓN POR LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES SE OBLIGA CUBRIR EN TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

DÉCIMA
OCTAVA.-

TERMINACIÓN ANTICIPADA Y SUSPENSIÓN DEL CONTRATO.

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL GCDMX" PODRÁ DECRETAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS Y QUE DE NO PROCEDERSE A LA TERMINACIÓN DEL MISMO SE PUDIERA ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS O EL MEDIO AMBIENTE DE

EECA/CSJS/IRHG/gbj



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

LA CIUDAD DE MÉXICO, O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SIN NECESIDAD DE LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES, EN LOS CASOS EN QUE EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE CAUSEN AFECTACIONES A LOS INTERESES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y/O SECRETARÍA DE SALUD.

ASIMISMO, LAS PARTES CONTRATANTES CONVIENEN QUE "EL GCDMX" DARÁ POR SUSPENDIDO O TERMINADO EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SIN RESPONSABILIDAD PARA ÉSTE, CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES A CARGO DE "EL PROVEEDOR" PREVISTAS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

EN CASO QUE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EN EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PODRÁ INSTRUIR A "EL GCDMX" QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL, O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

EN CASO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA, SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, YA SEA POR MUTUO CONSENTIMIENTO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SERÁ SIN RESPONSABILIDAD PARA "EL GCDMX", DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 56, FRACCIÓN XIV, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

DÉCIMA NOVENA.-

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

INDEPENDIENTEMENTE DE LA VIGENCIA SEÑALADA EN LA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, "EL GCDMX" PODRÁ A SU ELECCIÓN, DEMANDAR EL CUMPLIMIENTO FORZOSO DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, O BIEN RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SIN RESPONSABILIDAD PARA "EL GCDMX", EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DE "EL PROVEEDOR", MISMA QUE SERÁ NOTIFICADA EN FORMA PERSONAL A ÉSTE, ASÍ COMO POR EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA.

TAMBIÉN "EL GCDMX" PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN, MISMAS QUE SE MENCIONAN EN FORMA ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA:

- a) SE COMPRUEBE QUE LOS BIENES ENTREGADOS NO CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN ÉSTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y SUS ANEXOS, O PRESENTEN DE MANERA REITERADA PROBLEMAS DE CALIDAD.
- b) SE HAYA AGOTADO EL MONTO LÍMITE PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, LAS QUE NO EXCEDERÁN DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
- c) "EL PROVEEDOR" MODIFIQUE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE DE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.
- d) LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES A CARGO DE "EL PROVEEDOR", DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- e) "EL PROVEEDOR" INTENTE POR CUALQUIER MEDIO EL COBRO DE ALGUNA COMISIÓN, CUOTA, CARGO U HONORARIO ADICIONAL Y QUE NO ESTÉ PACTADO EN EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN.
- f) "EL PROVEEDOR" SE DECLARE EN QUIEBRA O SUSPENSIÓN DE PAGOS O HAGA CESIÓN EN FORMA TAL QUE PUEDE AFECTAR LOS INTERESES DE "EL GCDMX".

EECA/CSJS/IRHG/gbj



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

- g) **"EL PROVEEDOR"** RECABE CONSTANCIA DE HABER ENTREGADO LOS BIENES A SATISFACCIÓN DE **"EL GCDMX"**, SIN HABERLOS ENTREGADO EFECTIVAMENTE O HABERLOS ENTREGADO CON DEFICIENCIAS O EN FORMA INCOMPLETA, INDEPENDIENTEMENTE DE LA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRAN LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN INTERVENIDO.
- h) EL INCUMPLIMIENTO A CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS ÉSTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y SUS ANEXOS DURANTE SU VIGENCIA.
- i) LAS DEMÁS QUE SEÑALE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y/O SU REGLAMENTO.

POR LO ANTES SEÑALADO, **"EL PROVEEDOR"** ACEPTA EXPRESAMENTE QUE **"EL GCDMX"** PODRÁ, EN CUALQUIER MOMENTO, RESCINDIR UNILATERAL Y ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA CORRESPONDIENTE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO, SIN NECESIDAD DE ACUDIR A LOS TRIBUNALES COMPETENTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y SE ABSTENDRÁ DE PAGAR LOS IMPORTES RESULTANTES DE LOS BIENES ADQUIRIDOS AÚN NO LIQUIDADOS HASTA QUE SE HAGA EL FINQUITO CORRESPONDIENTE, DENTRO DE LOS PLAZOS Y TÉRMINOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN DEBERÁ INICIARSE DENTRO DE LOS 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES, A AQUEL EN QUE SE HUBIERE AGOTADO EL PLAZO PARA HACER EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES, SALVO QUE EXISTAN CAUSAS SUFICIENTES Y JUSTIFICADAS, QUE PUDIERAN ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS, O PELIGRE EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

NO SE CONSIDERARÁ INCUMPLIMIENTO LOS CASOS EN QUE POR CAUSAS JUSTIFICADAS Y EXCEPCIONALES Y SIN QUE EL RETRASO SEA POR CAUSAS IMPUTABLES A **"EL PROVEEDOR"**, EL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE OTORQUE POR ESCRITO, PREVIO A SU VENCIMIENTO Y A SOLICITUD EXPRESA DE **"EL PROVEEDOR"**, UN PLAZO MAYOR PARA LA ENTREGA DE BIENES, EL CUAL EN NINGÚN CASO EXCEDERÁ DE 20 (VEINTE) DÍAS HÁBILES.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN PODRÁ INICIARSE EN CUALQUIER MOMENTO, MIENTRAS SE ENCUENTRE PENDIENTE EL CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DE CUALQUIERA DE LAS PARTES, ESTIPULADAS EN EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, AÚN CONCLUIDA LA VIGENCIA ESTABLECIDA EN EL MISMO.

SI PREVIAMENTE A LA EMISIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, **"EL PROVEEDOR"**, HICIERA ENTREGA DE LOS BIENES, **"EL GCDMX"**, DEJARÁ SIN EFECTOS EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN INICIADO.

"EL GCDMX", PODRÁ DETERMINAR NO DAR POR RESCINDIDO EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, CUANDO DURANTE EL PROCEDIMIENTO ADVIERTA QUE SU RESCISIÓN PUDIERA OCASIONAR ALGÚN DAÑO O AFECTACIÓN A LAS FUNCIONES QUE TIENE ENCOMENDADAS, EN ESTE SUPUESTO, DEBERÁ ELABORAR UN DICTAMEN EN EL CUAL JUSTIFIQUE QUE LOS IMPACTOS ECONÓMICOS O DE OPERACIÓN QUE SE OCASIONARÍAN CON LA RESCISIÓN RESULTARÍAN MÁS INCONVENIENTES.

AL NO DAR POR RESCINDIDO EL CONTRATO, **"EL GCDMX"**, 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 CONSTAR POR ESCRITO Y SERÁ IMPRORROGABLE, Y DE NO CUMPLIR **"EL PROVEEDOR"**, EN EL PLAZO ESTABLECIDO, SE INICIARÁ NUEVAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA SIN QUE PUEDA PACTARSE UN NUEVO PLAZO.



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

EN TODOS LOS CASOS "EL GCDMX" DEBERÁ FUNDAR Y MOTIVAR LA TOMA DE DECISIÓN.

EN CASO DE QUE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PODRÁ INSTRUIR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, A "EL GCDMX" QUE PROCEDA A DECLARAR LA RESCISIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LO ANTERIOR CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 35 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

VIGÉSIMA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.

NINGUNA DE "LAS PARTES" SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER RETRASO O INCUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, QUE RESULTE DIRECTA O INDIRECTAMENTE DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, DEBIENDO INFORMAR A LA PARTE AFECTADA DENTRO DE LAS VEINTICUATRO HORAS SIGUIENTES AL CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR RESPECTIVO.

VIGÉSIMA PRIMERA.- NULIDAD DEL CONTRATO.

AMBAS PARTES CONVIENEN QUE PARA EL CASO DE QUE RESULTEN FALSAS LAS DECLARACIONES DE "EL PROVEEDOR", O QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SE INCURRA EN LAS HIPÓTESIS SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 67 DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS, 67 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ÉSTE SERÁ NULO DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 13 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 2,225, Y DEMÁS RELATIVOS DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL, INDEPENDIENTEMENTE DE LA ACCIÓN QUE CORRESPONDA EJERCITAR AL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR EL DELITO DE FALSEDAD PREVISTO EN EL CÓDIGO PENAL DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DEL DAÑO CAUSADO A "EL GCDMX".

VIGÉSIMA SEGUNDA.- RECONOCIMIENTO CONTRACTUAL.

EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, CONSTITUYE EL ACUERDO ENTRE "LAS PARTES" EN RELACIÓN CON EL OBJETO DEL MISMO Y DEJA SIN EFECTOS CUALQUIER OTRA NEGOCIACIÓN O COMUNICACIÓN ENTRE ÉSTAS, YA SEA ORAL O ESCRITA, CON ANTERIORIDAD A LA FECHA EN QUE SE FIRMA EL MISMO.

VIGÉSIMA TERCERA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

AMBAS PARTES SE OBLIGAN A MANTENER CON CARÁCTER Estrictamente CONFIDENCIAL TODA LA INFORMACIÓN QUE EN FORMA VERBAL, ESCRITA O POR CUALQUIER OTRO MEDIO RECIBAN UNA DE LA OTRA CON MOTIVO DEL PRESENTE INSTRUMENTO; TODA LA INFORMACIÓN QUE SE OBTenga DERIVADA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, CONTINUARÁ SIENDO PROPIEDAD DE LA PARTE QUE LA APOrTE; POR LO QUE, NO PODRÁN OTORGAR A TERCEROS, DOCUMENTACIÓN O INFORMACIÓN ALGUNA DE LA QUE PUDIERAN LLEGAR A TENER ACCESO, DURANTE O CON POSTERIORIDAD AL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE ÉSTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ GUARDAR LA DEBIDA CONFIDENCIALIDAD Y RESERVA DE TODA LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN QUE OBRE EN SU PODER, EN LA INTELIGENCIA DE QUE NO PODRÁ PROPORCIONARLA A NINGÚN TERCERO; POR LO QUE, EN CASO CONTRARIO SE HARÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE DERIVEN DE SU INCUMPLIMIENTO.

VIGÉSIMA CUARTA.- TRANSPARENCIA.

TODA LA INFORMACIÓN Y LOS DATOS QUE PROPORCIONEN "EL GCDMX" Y "EL PROVEEDOR" PARA LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SE REGISTRARÁN CONFORME LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE SUJETOS OBLIGADOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO,

EECA/CSJS/IRHG/gb

Página 16 de 17



CONTRATO No. SSCDMX-DGA-070-BIS-2019

ASÍ COMO LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

VIGÉSIMA
QUINTA.-

MODIFICACIONES.

CUALQUIER MODIFICACIÓN O VARIACIÓN DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PACTADAS EN EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, DEBERÁN ESTIPULARSE POR ESCRITO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 65, 67 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL. LOS INSTRUMENTOS LEGALES EN DONDE CONSTEN DICHAS MODIFICACIONES SERÁN SUSCRITOS POR LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN FORMALIZADO EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, O POR QUIENES LOS SUSTITUYAN EN EL CARGO O FUNCIONES.

VIGÉSIMA
SEXTA.-

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.

EN CASO DE POSIBLES CONTROVERSIAS DERIVADAS DE LA INTERPRETACIÓN DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, DE SU REGLAMENTO, O BIEN, POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, O POR LA APLICACIÓN SUPLETORIA DE LEYES A LOS ASPECTOS NO EXPRESAMENTE ESTIPULADOS EN EL TEXTO DE LAS MISMAS, LAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES COMPETENTES CON RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE MÉXICO, RAZÓN POR LA CUAL "EL PROVEEDOR" RENUNCIA AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O POR EL QUE EN LO FUTURO PUDIERA ADQUIRIR O POR CUALQUIER OTRA CAUSA LEGAL.

LAS PARTES MANIFIESTAN QUE ENTERADAS DEL CONTENIDO, EFECTOS Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, LO FIRMAN DE CONFORMIDAD EN CINCO TANTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO A LOS ONCE DÍAS DEL MES DE JUNIO DE DOS MIL DIECINUEVE, ANTE LA PRESENCIA DE LOS TESTIGOS CUYOS NOMBRES Y FIRMAS APARECEN AL CALCE DE LA PRESENTE HOJA, PARA EFECTOS DE SU IDENTIFICACIÓN PLENA Y DE CONSTANCIA DE HECHOS.

POR "EL GCDMX"

POR "EL PROVEEDOR"

LIC. JESÚS ANTONIO GARRIDO ORTIGOSA
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA
SECRETARÍA DE SALUD

C. JOSÉ MAXIMILIANO GUERRERO DÍAZ DE LEÓN
APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA
D'SAZÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.A. DE C.V.

ASISTE POR LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CDMX

LIC. EDUARDO E. CASTILLO ARROYO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y
SERVICIOS

DR. RICARDO ARTURO BARREIRO PERERA
DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
MÉDICOS Y URGENCIAS

LIC. SERGIO ANTONIO LÓPEZ MONTECINO
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN DE CAPITAL HUMANO

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO ABIERTO CITADO AL RUBRO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LOS LOTES 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, Y POR LA OTRA LA EMPRESA D'SAZÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.A. DE C.V.

EECA/CSJS/IRHG/gbj

Página 17 de 17

(FICHAS TÉCNICAS)

ANEXO 1



FICHA TÉCNICA
PARTIDA 3 "CARNES EN GENERAL"

Nº 1

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000210	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Bistec de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, cortes de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-Q30-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 2

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000210	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
CARNES EN GENERAL Maciza de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, grueso en forma de cubo de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurecimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:	
Características Sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, El bien deberá presentarse en charolas desechables libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 3

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE-PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000210	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Molida de res: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 4

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CÓDIGO CAMBS: 2211000210	
PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
CARNÉS EN GENERAL Falda de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurecimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000210	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Cuete de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y, procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 6

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000506	
PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
CARNES EN GENERAL	
Pantita de res: Comprobar características físicas: color: amarillo claro, olor: característico, textura: firme y elástica, del cayo, cacarizo y libro proporcionalmente precocido, ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurecimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.	
NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	
RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:	Características Sensoriales, gramaje, temperatura, horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	
De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	No aplica
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.	
El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libras de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 7

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000498	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Macizá de cerdo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte grueso en forma de cubo de 150 gr de pulpa pernil, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charólas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 8

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CÓDIGO CAMBS: 2211000502	
PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
CARNES EN GENERAL	
Molida de cerdo: Comprobar características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: elástica y ligeramente húmeda, especificaciones físico químicas: 20% grasa mínimo 80% cárnico, que no exista deshidratación excesiva por escurremiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.	
NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:	
Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiquetas con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	
De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	
No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN:	
1 SEMANA	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	
El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 9

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000484	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Chuleta de cerdo: Chuleta natural. Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca y no más del 10% de hueso sin astillas, cortes de 150 gr, que no exista deshidratación excesiva por escumamiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte esté limpio y tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 10

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000482	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
CARNES EN GENERAL Chicharrón: Comprobar características físicas: color: amarillo, olor: no rancio, textura: seca y poca aspereza, consistencia: delgado y crujiente, conservación: en lugar fresco y seco, limitación de 75%, proveedor que posea Reg. S.S.A. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, PRUEBA: Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	
TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno, limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	



FICHA TÉCNICA

Nº 11

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000512	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pierna de cerdo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad, Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 12

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000376	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
CARNES EN GENERAL Muslo de pollo: Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, ni hematomas, gramaje: uniforme de 200 gr (+, - 10%), empaquetado sin sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:	
Características Sensoriales, gramaje, temperatura, verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 13

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000376	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pechuga de pollo: Carne firme y rosada, con huesos color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

No 14

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CÓDIGO CAMBS: 2211000492	
PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
CARNES EN GENERAL Filete de pescado (Tilapia): Características físicas: son lonjas de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libras de toda porción de carne oscura, de hematomas y piel, olor característico: fresco sin olor amoniacal o a descomposición, sabor: agradable, textura: flexible sin ser nervuda, la marca de los dedos no queda en el cuerpo, gramaje: uniforme .100 gr (+/- 10%), en empaque único, temperatura: de 0 a 2°C máximo, proveedor que posea Reg. S.S.A.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-027-SSA1-1993 Bienes y servicios producto de la pesca, pescado frescos, refrigerados y congelados, especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área
RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libras de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 15

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 221100034	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Almeja: Almeja Campeche, Características sensoriales propias de la almeja, concha cerrada sin residuos de tierra o arena, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-027-SSA1-1993 Bienes y servicios producto de la pesca, pescado frescos, refrigerados y congelados, especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

Nº 1

FICHA TÉCNICA PARTIDA 4 "EMBUTIDOS"

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000178	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
1 Embutidos Chorizo: Embutido elaborados con las entrañas del cerdo Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes resacos y sin cambios de color, En presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello TIF, y en caso de ser menor la entrega a un kilo deberá entregarse en bolsa de polipropileno de media densidad al alto vacío, marca registrada e información nutricional y fecha de caducidad visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSA1-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico, charolas de unicel y charola de estiba), en condiciones higiénicamente satisfactorias. Verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, comprobar que no exista pérdida de humedad transporte que cuente con termo-kin, Verificar temperatura de 2 a 4°C. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 2

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000494	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 2 Embutidos Jamón de pavo: Elaborado con carne de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máximo, % proteína adicionada 2, % Fécula máximo 5, bajo en sal. Verificar estrictamente las características Sensoriales, carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme, compacta y el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, gramaje de 30 gr cada rebanada. Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSAI-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-158-SCFI-2003. Jamón denominación y clasificación comercial especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, información comercial y métodos de prueba. NOM-213-SSAI-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-158-SCFI-2003, la NOM-110-SSAI y la 608-NORMEX-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 3

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000504	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
3 Embutidos Mortadela: Embutido preparado en base a carne de cerdo, fécula y grasa. Con características sensoriales propias de la mortadela	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSA1-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Detenoro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.	



FICHA TÉCNICA

Nº 4

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000520	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 4 Embutidos Salchicha de Pavo: Elaborado de muslo de pavo; Verificar las especificaciones técnicas: % Proteína 9.8, % Almidón 7.7, % Proteína de soya 2.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSAI-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-213-SSAI-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-051-SCFI-2010.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria. Verificar la temperatura del producto.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000220	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
5 Embutidos Tocino: Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-261-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSA1-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo, deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	Lo que marca la NOM-051-SCFI-2010
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	
De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica	No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	
Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada	



**FICHA TÉCNICA
LOTE 5 "LACTEOS."**

Nº 1

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000168	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Crema: Características físicas: Fresca, color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia, semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de litro, de leche de vaca pasteurizada, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 lt. Deberán entregarlo en botes cerrados con las mismas características que el empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal Análisis Microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-110-SSAI-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 2

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000320	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
LACTEOS Mantequilla: Mantequilla sin sal, Características físicas: color, amarillo, olor agradable, presentación de kilo, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de, que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo con las mismas características que el empaque. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:	
NOM-110-SSA1 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis Microbiológico	
TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:	
De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	No aplica
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:	No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	
Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 3

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000518	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso amarillo: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marca registrada, presentación: 1 kilo en envolturas individuales, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-110-SSAI-1994 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis Microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-121-SSAI-1994 y la NOM-110-SSAI
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

No 4

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000382	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
LACTEOS Queso panela: Características físicas: color, blanco, olor agradable, sin exceso de sal, marca registrada, información nutricional y fecha de caducidad vigente, presentación 1 kilo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los quesos de suero. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resqueadura y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kín sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.	
RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-110-SSA1	
TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	



FICHA TÉCNICA

Nº 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000380	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso chihuahua: Características físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 1 kilo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 6

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000440	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
LACTEOS Yoghurt individual: Características físicas: color, según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación pieza de 125 gr, varios sabores, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Detritus, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	
TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 7

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000440	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Yoghurt light: Características físicas: color, según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de 1 litro, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

Nº 8

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000496	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
LACTEOS LACTOBACILOS: Elaborada de leche descremada en polvo 3.6, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales y lactobacillus casei shirota, presentación líquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no tóxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características físicas de color, sabor, consistencia y olor, marca registrada, información nutricional y fecha de caducidad vigente. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSA1-1995 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 9

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000496	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS LACTOBACILOS SIN AZÚCAR: Elaborada de leche descremada en polvo, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales, fibra dietética, fibra de soya, sucralosa, fructosa y lactobacillus casei shirota, presentación líquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no tóxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características físicas de color, sabor, consistencia y olor, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 10

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000268	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
LACTEOS Huevo: Características físicas: Huevo fresco, cáscara brillante, olor agradable, marca registrada, fecha de caducidad, presentación kilo.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-159-SSA1-1996. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias del huevo, sus productos y derivados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos: Deterioro, Materia extraña, sin manchas, sin residuo de materia fecal, sin olor putrefacto. Se agitera suavemente para verificar el tamaño de la cámara de aire. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	
TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Comprobar las condiciones de limpieza del producto y la presentación de los envases primarios o colectivos (cajas de cartón corrugado para 360 piezas con separadores de plástico para 30 piezas perfectamente limpios que no existe derrame del producto). Las cajas de estiba limpia y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA
LOTE 7 "COLACIÓN."

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000480	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: BOX LUNCH Box Lunch: Colación compuesta de un producto principal (sándwich, torta, etc. Empacados en atmosfera modificada), fruta o postre, jugo y café, la presentación en caja o domo de plástico resistente y transparente, de 22.5x18x8.5 cm aproximadamente, corroborar la calidad de las preparaciones de los alimentos en cuanto a color, sabor, olor y textura, cada domo deberá venir acompañado por servilleta, vaso con tapa y cuchara. La bebida de sabor debe ser sin edulcorante artificial. Deberá ser producida en planta que cuente con Distintivo "H".	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Ecurrimientos. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad (12 horas posteriores). Por tratarse de productos de consumo diario e inmediato no se aceptara reposición de las mismas.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en domo de plástico, sellado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva y estas deberán ser entregadas en taras de plástico.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

Nota: EL LICITANTE DEBERA ENTREGAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS, EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A

RACIONES DE MENÚS

CAFE 2 GR	LECHUGA 30 GR.	ESPINACA 30 GR.	CHILES EN VINAGRE 5 GR.	MAYONESA Y/O CREMA CANTIDAD SUFICIENTE	SAL CANTIDAD SUFICIENTE	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR	JITOMATE 30 GR.	AGUACATE 60 GR.	CEBOLLA 3 GR.	TOCINO 15 GR.	QUESO MANCHEGO 20 GR.	PECHUGA DE POLLO 50 GR.	JAMON DE PAVO 30 GR.	PAN INTEGRAL (3 PZAS.)	AZUCAR 10 GR.	CAFE 2 GR
-----------	----------------	-----------------	-------------------------	--	-------------------------	---	---------------------------	-----------------	-----------------	---------------	---------------	-----------------------	-------------------------	----------------------	------------------------	---------------	-----------

1

CAFE 2 GR	CHILE VERDE 5 GR.	LIMON CANTIDAD SUFICIENTE	SAL CANTIDAD SUFICIENTE	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.	BISTEC 90 GR.	FRIOLES 20 GR.	QUESO MANCHEGO 30 GR.	AGUACATE 60 GR.	CEBOLLA 6 GR.	JITOMATE 60 GR.	CAFE 2 GR	AZUCAR 10 GR.	PAN BLANCO 70 GR.	FRIOLES 20 GR.	QUESO MANCHEGO 30 GR.	AGUACATE 60 GR.	CEBOLLA 6 GR.	JITOMATE 60 GR.
-----------	-------------------	---------------------------	-------------------------	---	----------------------------	---------------	----------------	-----------------------	-----------------	---------------	-----------------	-----------	---------------	-------------------	----------------	-----------------------	-----------------	---------------	-----------------

2

CAFE 2 GR	AZUCAR 10 GR.	HOJALDRA 2	PZAS.	MOLE ROJO 100 GR.	PECHUGA DE POLLO 180 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML	FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA) 200 GR	CAFE 2 GR	AZUCAR 10 GR.	HOJALDRA 2	PZAS.	MOLE ROJO 100 GR.	PECHUGA DE POLLO 180 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML	FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA) 200 GR
-----------	---------------	------------	-------	-------------------	--------------------------	---	-------------------------------------	-----------	---------------	------------	-------	-------------------	--------------------------	---	-------------------------------------

3



4

CAFÉ 2 GR
AZUCAR 10 GR.
CHAPATA 70 GR

JAMON DE PAVO 60 GR.
QUESO MANCHEGO 45 GR.
LECHUGA 20 GR
JITOMATE 30 GR
AGUACATE 30 GR

MAYONESA 10 GR.
CHILE EN VINAGRE 5 GR.
FLAN 120 GR.
BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML

5

CAFÉ 2 GR

AZUCAR 10 GR.

MEDIAS NOCHES (2 PZAS)

SALCHICHA 90 GR.

JITOMATE 80 GR

CEBOLLA 10 GR.
CHILES EN VINAGRE 5 GR

BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
YOGURTH 125 GR.

6

CAFÉ 2 GR

AZUCAR 10 GR.

PECHUGA DE POLLO 120 GR.

ZANAHORIA 30 GR

PAPA 30 GR

CHICHARO 30 GR

MAYONESA 5 GR

CREMA 5 GR

SAL CANTIDAD SUFICIENTE

BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML

FRUTA DE TEMPORADA (MANZANA) 200 GR

BOLLO 70 GR.

FLAN 125 GR.

7

CAFÉ 2 GR

AZUCAR 10 GR.

PAN INTEGRAL 4 REBANADAS

JAMON DE PAVO 60 GR.

QUESO MANCHEGO 40 GR.

MAYONESA 20 GR.

AGUACATE 30 GR.

JITOMATE 30 GR.

CEBOLLA 3 GR.

CHILE EN VINAGRE 5 GR.

LECHUGA 20 GR

BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML

YOGURTH 125 GR

CAFE 2 GR	QUESO AMARILLO 20 GR
AZUCAR 10 GR.	JITOMATE 30 GR
PAN BOLLO 2	CEBOLLA 3 GR.
PZAS	LECHUGA 60 GR
CARNE MÓLIDA 180 GR.	ESPINACA 60 GR
PEREJIL CANTIDAD SUFICIENTE	SAL CANTIDAD SUFICIENTE
SAL CON AJO CANTIDAD SUFICIENTE	CHILE EN VINAGRE 5 GR.
HUEVO 15 GR	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500
PAN MOLIDO CANTIDAD SUFICIENTE	ML
ACEITE 12 ML	FRUTA DE TEMPORADA (NARANJA) 200 GR.

8

CAFE 2 GR	ESPINACA 30 GR
AZUCAR 10 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE
PASTA DE HOJALDRE EN FORMA DE	ARTIFICIAL 500 ML
EMPANADA (2 PIEZAS)	FLAN 120 GR.
JAMON DE PAVO 60 GR	
CHILES EN VINAGRE 5 GR.	
MAYONESA 10 GR.	
PIÑA 60 GR	
LECHUGA 30 GR	

9

CAFE 2 GR	FRIOLES 20 GR.
AZUCAR 10 GR.	JITOMATE 30 GR.
PAN BLANCO 70 GR.	AGUACATE 30 GR.
BISTEC 90 GR.	CEBOLLA 3 GR.
PAN MOLIDO CANTIDAD SUFICIENTE	MAYONESA 10 GR.
SAL CON AJO CANTIDAD SUFICIENTE	CHILE EN VINAGRE 5 GR.
HUEVO 15 GR	YOGURTH 125 GR
ACEITE 10 ML.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500
LECHUGA 20 GR	ML

10



11

CAFÉ 2GR
AZUCAR 10 GR.
PAN BLANCO 70 GR.
JAMON DE PAVO 30 GR.
QUESO BLANCO 20 GR.
HUEVO 20*GR.

SALCHICHA 20 GR.
QUESO OAXACA 20 GR.
LECHUGA 20 GR
CHORIZO 30 GR

FRIJOL 20 GR.
MAYONESA 10 GR.
AGUACATE 30 GR.
JITOMATE 30 GR.
CEBOLLA 3 GR.
CHILE CHIPOTLE 5 GR
BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500
ML
FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

12

CAFÉ 2 GR
AZUCAR 10 GR.
MARINAS 2
PIEZAS

JAMON DE 60 GR.
QUESO MANCHEGO 40 GR.
LECHUGA 30 GR
ESPINACA 30 GR
MAYONESA 5 GR
AGUACATE 30 GR

JITOMATE 30 GR.
CEBOLLA 3 GR.
CHILE CHIPOTLE 5 GR.
BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500
ML
FLAN 125 GR.

13

CAFÉ 2 GR
AZUCAR 10 GR.
CUERNITOS 2 PIEZAS

JAMON 60 GR.
QUESO MANCHEGO 40 GR.
MAYONESA 10 GR.
LECHUGA 30 GR.
AGUACATE 30 GR.

JITOMATE 30 GR.
CEBOLLA 3 GR.
LECHUGA 20 GR
CHILE EN VINAGRE 10
GR.
BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500
ML
YOGURTH 125 GR.

14	CAFÉ 2 GR AZÚCAR 10 GR. PASTA HOJALDRADA EN FORMA DE EMPANADA (2 PIEZAS) ATÚN 100 GR JITOMATE 30 GR. CEBOLLA 3 GR. AJÓ 1 GR. PAPA 40 GR ZANAHORIA 40 GR. ACEITUNAS 20 GR. COL 30 GR PASAS 10 GR. NUEZ 10 GR. PIÑA 20 GR. CREMA 10 GR. MAYONESA 5 GR. FRUTA DE TEMPORADA 200 GR. BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
----	--

15	CAFÉ 2 GR CEBOLLA 3 GR. CHILES EN VINAGRE 5 GR. BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML NATILLA 125 GR PAN BLANCO 70 GR. FRÍJOL 20 GR JAMÓN 30 GR QUESO MANCHEGO 30 GR. JITOMATE 30 GR. AGUACATE 30 GR
----	--



BOX LUNCH

1	CAFÉ CLUB SANDWICH ENSALADA VERDE BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA	2	CAFÉ PEPITO SALSA A LA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
3	CAFÉ HOJALDRAS DE POLLO CON MOLE BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA GUAYABA	4	CAFÉ CHAPATA DE JAMON C/QUESO BEBIDA DE SABOR SIN GAS FLAN
5	CAFÉ HOT DOGS SALSA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS YOGURT	6	CAFÉ BOLLO CON ENSALADA DE POLLO FRUTA TEMPORADA MANZANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS
7	CAFÉ SANDWICH DE JAMON C/QUESO MANCHEGO BEBIDA DE SABOR SIN GAS Yogurth	8	CAFÉ HAMBURGUESAS ENSALADA VERDE FRUTA TEMPORADA NARANJA BEBIDA DE SABOR SIN GAS
9	CAFÉ EMPANADA HAWAIANA ENSALADA VERDE FLAN BEBIDA DE SABOR SIN GAS	10	CAFÉ TORTA DE MILANESA BEBIDA DE SABOR SIN GAS YOGURTH

11 CAFÉ TORTA CUBANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 5 VARIEDADES A LA SEMANA	12 CAFÉ MARINAS DE JAMÓN C/QUESO BEBIDA DE SABOR SIN GAS ENSALADA DE VERDE FLAN
---	---

13 CAFÉ CUERNITOS DE JAMÓN C/QUESO YOGURTH BEBIDA DE SABOR SIN GAS
--

14 EMPANADAS DE ATUN ENSALADA DE COL CON PIÑA FRUTA TEMPORADA CON 5 VARIEDADES A LA SEMANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS	15 CAFÉ MOLLETES CON JAMON SALSA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS NATILLA
--	---

En los menús 1, 2, 11 y 14 que marca fruta de temporada la unidad solicitara conforme al calendario de temporalidad vigente.

ANEXO 2

(CALENDARIO DE ENTREGAS)

CALENDARIO DE ENTREGAS

ABARROTES

El surtimiento se llevará a cabo el primer día hábil de cada mes, descartando sábados, domingos, días festivos y periodo vacacional en un horario: 7:00 a 11:00 hrs, en el caso de leche fluida y jugo individual la cantidad de los pedidos se dividirá en 2 entregas, la primera será dentro del calendario establecido y la segunda los días 15 y 16 de cada mes.

1er. Día de cada mes

Guardería
CENDI (Rubén Leñero)

FRUTAS Y VERDURAS, CARNES EN GENERAL, EMBUTIDOS, LACTEOS Y TORTILLAS
El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisará mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Guardería
CENDI (Rubén Leñero)

PAN

El pan será entregado al CENDI, de lunes a viernes durante el periodo del día siguiente a la emisión del fallo y hasta el 31 de diciembre, exceptuando días festivos y periodos vacacionales, en un horario de 6:30 a 8:00 a.m.

El surtimiento de pan y tortillas se llevará a cabo conforme el pedido mensual, no omito mencionar que la entrega de tortillas se llevará a cabo en los días señalados.

En caso de existir pedidos extraordinarios y/o cancelaciones de pan se realizará directamente entre la unidad y el proveedor un día antes de la entrega, oficializando este movimiento mediante oficio a esta coordinación para su seguimiento en la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios.

DIRECCIÓN DE CENDI

Unidad Administrativa	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
CENDI (RUBEN LEÑERO)	Calle Colegio Salesiano no. 28 Col. Anáhuac Alcaldía M. Hidalgo C.P. 11320 tel. 53963315	Lic. Lizbeth Bolaños Rodríguez



CARNES EN GENERAL

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs.
En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tlahuac
Magdalena Contreras
Clinica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaria
Hospitales Materno Infantiles
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Villa
Iztapalapa
Balbuena
Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

VIERNES

Hospitales Generales
Milpa Alta
Tlahuac



EMBUTIDOS

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs.
En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-006-19

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tlahuac
Magdalena Contreras
Clinica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales generales
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaria
Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco



LACTEOS

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs.
En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

MÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tláhuac
Magdalena Contreras
Clinica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaria
Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco



COLACIONES

La colación será entregada a las unidades médicas, los 365 días del año en los servicios de Dietología, Subdirección Administrativa o Asistente de la Dirección entre las 20:30 a 21:30 hrs.

Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Balbuena
Dr. Enrique Cabrera
Dr. Gregorio Salas
Iztapalapa
Milpa Alta
Dr. Rubén Leñero
Tláhuac
Villa
Xoco
Torre Médica Tepepan
Hospitales Maternos Infantiles
Inguaran
Hospitales Pediátricos
Coyoacán
Iztacalco
Iztapalapa
Tacubaya
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
CRUM
Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM)
Reclusorios
Reclusorio Preventivo Varonil Norte
Reclusorio Preventivo Varonil Sur
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente
Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha
Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha CEVARESO
Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha (CFRSSMA)
Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social
Comunidad de Atención Especializada para Mujeres (CAEM)
Comunidad de Prevención (CP)
Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes (CAEA)
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria Torre I
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria Torre II
Centro Varonil Psicosocial (CEVAREPSI)

(DIRECCIONES DE HOSPITALES)

ANEXO 3



ANEXO 1.3
RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Ajusco Medio	Encinos n° 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Del. Tlalpan. C.P. 14250	Nut. Yadira Alicia Braulio Sánchez
Balbuena	Av. Cecilio Róbelo y Sur 103 Col. Aeronáutica Militar C.P. 15900 Delegación Venustiano Carranza	Dtta. María Isabel Martínez Díaz
Dr. Gregorio Salas	Calle del Carmen no. 42 Col. Centro, C.P. 06020 Delegación Cuauhtémoc	Pendiente
Iztapalapa	Calz. Ermita Iztapalapa 3018 Col. Citlali, Delegación Iztapalapa C.P.09660	Dtta. Ofelia Pérez Sánchez
Milpa alta	Prolongación Av. Nvo. León s/n Col. Villa Milpa Alta, C.P. 12000 Delegación Milpa alta	Nut. Patricia Ávila Pérez
Dr. Rubén Leñero	Plan de san Luis y Salvador Díaz Mirón s/n, Col. Santo Tomas, C.P. 11340 Delegación Miguel Hidalgo	Nut. Ángel Pérez Hernández
Villa	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Delegación Gustavo A. Madero	Dtta. Ruth Álvarez García
Hospital de Especialidades "Belisario Domínguez"	Avenida.Tláhuac 4886 esquina Zacatlán de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Del. Iztapalapa	Dtta. Leticia Juárez Gonzaga
Xoco	Av. México Coyoacán y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Delegación Benito Juárez	Dtta. María Alejandra Araíza Chávez
Dr. Enrique Cabrera Cosío	Prolongación Av 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Delegación Álvaro Obregón	Dtta. Isabel Sánchez Cortes
Tláhuac	Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Del. Tláhuac. C.P. 13278	Nut. Flor del Carmen Rueda Villegas
Clínica Hospital Emiliano Zapata	Calle Cuco Sánchez n° 71, Esq. Pedro Infante. Col. Ampliación Emiliano Zapata. Del. Iztapalapa.	Nut. Ilsen J. Ponce Jurado
Torre Médica Tepepan	Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido, Del. Xochimilco	Nut. Patricia López Samperio

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Pediátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azacapotzalco	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Delegación Azcapotzalco	C. Arturo Lara Martínez
Coyoacán	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, delegación Coyoacán	Nut. Alicia Ramírez Cerda
Iztacalco	Av. Coyula y Terraplén de Río Frio S/N Col. La Cruz Del. Iztacalco, C.P. 08310	Dtta. Leticia López López
Peralvillo	Tolhuac n° 14 Col. San Simón Del. Cuauhtémoc C.P. 06920	Nut. Maricela García González
San Juan de Aragón	Av. 506 s/n entre 517 y 521 Col. San Juan de Aragón Primera Sección Del. Gustavo A. Madero C.P. 06979	Dtta. Mayra Beatriz León Fuentes
Tacubaya	Arg. Carlos Lazo Esq. Gaviotas n° 25 Col. Tacubaya Del. Miguel Hidalgo C.P. 11870.	Nut. Antonio Avalos Ozuna
Iztapalapa	Calzada Ermita Iztapalapa n° 780 Col. Granjas de San Antonio Del. Iztapalapa C.P. 09070	Nut. Ana María Servín Rodas
Legaría	Calzada Legaría n° 371 Col. México Nuevo Del. Miguel Hidalgo c.p. 11260	Nut. Tania Meléndez Balderas
Moctezuma	Oriente 158 n° 189 col. Moctezuma 2a. Sección Del. Venustiano Carranza C.P. 15530	Nut. Carolina Contreras Camacho
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Del. Gustavo A. Madero C.P. 07050	Nut. Martha López Cisneros



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Materno Infantiles	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Materno Pediátrico Xochimilco	Calzada Nativitas y 16 de septiembre s/n. Col. Barrio de Xaltocan. Del. Xochimilco. C.p. 16090	Dtta. Amalia Berrocal Soriano
Inguarán	Av. Estaño n° 307, Col. Felipe Ángeles, del. Venustiano Carranza, c.p. 15310	Nut. Zuleima Austria Villagram
Magdalena Contreras	Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lídice. Del. Magdalena Contreras. C.P. 10200	Nut. Jacqueline Lucio Sánchez de la Vega
Nicolás M. Cedillo	Gustavo j. S/n esq. Víctor Hernández Covarrubias. Unidad Francisco Villa. Del. Azcapotzalco. C.P. 02400	Dtta. Bertha Romeo Hernández
Tláhuac	Av. Tláhuac Chalco n° 231 Col. La Habana Del. Tláhuac C.P. 13050	Dtta. Teresa Sánchez Lugo
Cuautepec	Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuauhtemoc Barrio Bajo. Del. Gustavo a. Madero. C.P. 07210	Dtta. María Dolores Cuenca
Topilejo	Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Del. Tlalpan. C.P. 14500	C. Ángeles G. Pérez Eslava



ANEXO 1.3 RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

Reclusorios	Dirección	Jefes o Responsables Alcaldía Servicio de Dietología
Clinica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Río de Churubusco, Col. López Mateos, Alcaldía, Venustiano Carranza	Nut Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Prolongación División Alcaldía Norte, esq. Avenida México, Col. San Marcos Xochimilco, Alcaldía, Xochimilco	Nut Carlos Bobadilla Zamudio
Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM)	Estand de tiro, esq. Sur 103, Col. Aeronáutica Militar, Alcaldía, Venustiano Carranza.	Lic. Noé Eundi Santiago Chica
Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Jaime Nuno n° 10, Col. Cuauhtepac Barrio Bajo, C.P. 07210, Alcaldía, Gustavo A. Madero	C. Victor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Martínez de Castro y Piña y Palacios s/n, Col. San Mateo Xajpa, C.P. 16800, Alcaldía, Xochimilco.	
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Reforma n° 100, Col. San Lorenzo Tezonco, C.P. 09510, Alcaldía, Iztapalapa.	Lic. Christopher Iván Hernández Mondragón
Centro de Readaptación Social	Calzada Ermita Iztapalapa s/n, Col. Santa Martha Acatilla, C.P. 09510, Alcaldía, Iztapalapa.	Lic. Jacobo Muñoz Reyes
Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha	Calle Morelos s/n, Col. Paraje Zacatepec, C.P. 09560, Alcaldía, Iztapalapa.	Lic. Carlos Edgar Tirado Padilla
Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa n° 4037, Col. Santa Martha Acatilla, C.P. 09560, Alcaldía, Iztapalapa.	C. Claudia Galván Valencia
Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social	Lago Gascazonica y Aquiles Serdan, Col. Huichapan, C.P. 11290, Alcaldía, Miguel Hidalgo.	C. Marco Antonio López Hernández
Comunidad de Atención Especializada para Mujeres (CAEM)	Periférico sur n° 4866, Col. Guadalupe, C.P. 14308, Alcaldía, Tlalpan.	Lic. Luis Manuel Arjona Pérez
Comunidad de Prevención (CP)	Obrera Mundial y Calle Petén s/n, Col. Navarte, C.C. 03020, Alcaldía, Benito Jurez.	Lic. Fernando Rodríguez Ariza
Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes (CAEA)	Av. San Fernando #1 Col. Tlalnepantla, Alcaldía, Tlalpan C.P. 140514	Dra. Maribel García Camacho
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria Torre I	Av. Tecnológico sin número Col. Alcaldía Bosque Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07210	Dra. Gabriela Sánchez Sánchez
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria Torre II	Av. Tecnológico sin número Col. Alcaldía Bosque Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07210	Dra. Gabriela Sánchez Sánchez
Centro Varonil Psicosocial (CEVAREPSI)	Calle Javier Piña y Palacios, esq. Martínez de Castro sin número Col. Pueblo San Mateo Xajpa C.P. 16800 Alcaldía Xochimilco	Dr. Raúl Barajas Ceja



Clínica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Río de Churubusco. Col. López Mateos. Del. Venustiano Carranza	Nut Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Prolongación División del Norte, esq. Avenida México. Col. San Marcos Xochimilco. Del. Xochimilco	Nut Carlos Bobadilla Zamudio
Centro regulador de urgencias	Estand de tiro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Del. Venustiano Carranza.	Lic. Noé Euridi Santiago Chica
Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Jaime Nuno n° 10. Col. Cuautepec Barrio Bajo, C.P. 07210, Del. Gustavo A. Madero	C. Víctor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Martínez de Castro y Piña y Palacios s/n. Col. San Mateo Xalpa. C.P. 16800. Del. Xochimilco.	
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Reforma n° 100. Col. San Lorenzo Tezonco. C.P. 09510. Del. Iztapalapa.	Lic. Christopher Iván Hernández Mondragón
Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa s/n. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09510. Del. Iztapalapa.	Lic. Jacobo Muñoz Reyes
Centro de Readaptación Social Varonil Santa Martha	Calle Morelos s/n. Col. Paraje Zacatepec. C.P. 09560. Del. Iztapalapa.	Lic. Carlos Edgar Tirado Padilla
Centro Femenil de Readaptación Social Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa n° 4037. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09560. Del. Iztapalapa.	C. Claudia Galván Valencia
Centro de Sanciones Administrativas "Torito"	Lago Gascazonica y Aquiles Serdan. Col. Huichapan. C.P. 11290. Del. Miguel Hidalgo.	C. Marco Antonio López Hernández
Comunidad de Desarrollo para Adolescentes Mujeres	Periférico sur n°4866. Col. Guadalupita. C.P. 14308. Del. Tlalpan.	Lic. Luis Manuel Arjona Pérez
Comunidad de Desarrollo Integral para Adolescentes	Obrera Mundial y Calle Petén s/n. Col. Narvarte. C.C. 03020. Del. Benito Juárez.	Lic. Fernando Rodríguez Arias

ANEXO 4 (COSTOS)



SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS
LPN-30001122-006-19

CUADRO DE SUBASTA

PRIMERA RONDA										SEGUNDA RONDA				TERCERA RONDA				CUARTA RONDA			
LOTE	PART	CLAVE SAIGA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARGA	PRECIO UNITARIO	%	DISM	PRECIO OBTENIDO 1a RONDA	%	DISM	PRECIO OBTENIDO 2a RONDA	%	DISM	PRECIO OBTENIDO 3a RONDA	%	DISM	PRECIO OBTENIDO 4a RONDA	IMPORTE TOTAL	
3	1	2211-0133	BISTEC DE RES	KILO	22,298	TIF	147.00	0.2	1.00	146.71	0.3	1.00	146.27	0.5	1.00	145.54	0.02	1.00	145.51	3,244,561.98	
	2	2211-0134	MAGIZA DE RES	KILO	11,207	TIF	142.28	0.2	1.00	142.00	0.3	1.00	141.57	0.5	1.00	140.86	0.02	1.00	140.83	1,578,281.81	
	3	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	10,142	TIF	136.08	0.2	1.00	135.81	0.3	1.00	135.40	0.5	1.00	134.72	0.02	1.00	134.69	1,368,025.98	
	4	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	8,953	TIF	134.40	0.2	1.00	134.13	0.3	1.00	133.73	0.5	1.00	133.06	0.02	1.00	133.03	1,191,017.59	
	5	2211-0137	CUETE DE RES	KILO	1,172	TIF	171.48	0.2	1.00	171.14	0.3	1.00	170.63	0.5	1.00	169.78	0.02	1.00	169.75	198,947.00	
	6	2211-0138	PANCITA DE RES	KILO	1,174	TIF	105.32	0.2	1.00	105.11	0.3	1.00	104.79	0.5	1.00	104.27	0.02	1.00	104.23	122,369.50	
	7	2211-0139	MAGIZA DE CERDO	KILO	4,903	TIF	98.12	0.2	1.00	98.92	0.3	1.00	98.62	0.5	1.00	98.13	0.02	1.00	98.11	481,033.33	
	8	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	777	TIF	92.19	0.2	1.00	92.01	0.3	1.00	91.73	0.5	1.00	91.27	0.02	1.00	91.25	70,901.25	
	9	2211-0141	CHULETA DE CERDO	KILO	1,086	TIF	108.63	0.2	1.00	108.43	0.3	1.00	108.10	0.5	1.00	107.56	0.02	1.00	107.54	116,798.44	
	10	2211-0142	CHICHARRON	KILO	320	TIF	121.33	0.2	1.00	121.09	0.3	1.00	120.73	0.5	1.00	120.13	0.02	1.00	120.11	38,435.20	
	11	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	828	TIF	100.40	0.2	1.00	99.90	0.3	1.00	99.90	-0.5	1.00	99.40	0.02	1.00	99.38	82,286.64	
	12	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	41,027	TIF	58.59	0.2	1.00	58.47	0.3	1.00	58.29	0.5	1.00	58.00	0.02	1.00	57.99	2,379,155.73	
	13	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	13,474	TIF	106.85	0.2	1.00	106.64	0.3	1.00	106.32	0.5	1.00	105.79	0.02	1.00	105.77	1,425,144.96	
	14	2211-0147	FILETE DE PESCADO	KILO	6,625	TILAPIA	100.40	0.2	1.00	100.20	0.3	1.00	99.90	0.5	1.00	99.40	0.02	1.00	99.38	658,392.50	
	15	2211-0148	ALMEJA	KILO	237	CAMPECHE	52.05	0.2	1.00	51.95	0.3	1.00	51.79	0.5	1.00	51.53	0.02	1.00	51.52	12,210.24	
SUBTOTAL																			12,865,592.17		
4	1	2211-0149	CHORIZO	KILO	255	WUNSCH	98.81	0.2	1.00	98.61	0.3	1.00	98.31	0.5	1.00	97.82	0.02	1.00	97.80	24,539.00	
	2	2211-0150	JAMON DE PAVO	KILO	13,791	FUD	100.88	0.2	1.00	100.68	0.3	1.00	100.38	0.5	1.00	99.88	0.02	1.00	99.86	1,377,169.26	
	3	2211-0151	MORTADELA	KILO	199	TRES CASTILLOS	41.03	0.2	1.00	40.95	0.3	1.00	40.83	0.5	1.00	40.63	0.02	1.00	40.62	8,063.36	
	4	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	3,667	SAGORI	51.79	0.2	1.00	51.69	0.3	1.00	51.53	0.5	1.00	51.25	0.02	1.00	51.25	187,970.42	
	5	2211-0153	TOCINO	KILO	300	DYN	119.07	0.2	1.00	118.83	0.3	1.00	118.47	0.5	1.00	117.86	0.02	1.00	117.86	35,358.00	
SUBTOTAL																			1,633,520.06		
5	1	2211-0181	CREMA	LITRO	3,593	ALPURA	43.14	0.2	1.00	43.05	0.3	1.00	42.92	0.5	1.00	43.71	0.02	1.00	42.70	153,421.10	
	2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	1,535	GLORIA	209.21	0.2	1.00	208.79	0.3	1.00	208.16	0.5	1.00	207.12	0.02	1.00	207.08	317,867.80	
	3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	853	LALA	44.81	0.2	1.00	44.72	0.3	1.00	44.59	0.5	1.00	44.37	0.02	1.00	44.36	37,839.09	
	4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	3,369	VOLCANES	142.13	0.2	1.00	142.05	0.3	1.00	141.62	0.5	1.00	140.91	0.02	1.00	140.88	619,131.12	
	5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	3,940	MONTEBELLO	129.15	0.2	1.00	129.01	0.3	1.00	128.55	0.5	1.00	119.95	0.02	1.00	119.93	472,524.20	
	6	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	85,658	ALPURA	6.30	0.2	1.00	6.29	0.3	1.00	6.27	0.5	1.00	6.24	0.02	1.00	6.24	540,745.92	
	7	2211-0189	YOGHURT LIGHT	LITRO	414	LALA	35.53	0.2	1.00	35.46	0.3	1.00	35.35	0.5	1.00	35.17	0.02	1.00	35.16	14,556.24	
	8	2211-0180	LACTOSACILLOS	PIEZA	27,370	YAKULT	5.68	0.2	1.00	4.99	0.3	1.00	4.96	0.5	1.00	4.96	0.02	1.00	4.96	135,755.20	
	9	2211-0191	LACTOSACILLOS SIN AZÚCAR	PIEZA	10,700	YAKULT	5.65	0.2	1.00	5.55	0.3	1.00	5.63	0.5	1.00	5.60	0.02	1.00	5.60	59,920.00	
	10	2211-0187	HUEVO	KILO	24,028	SAN JUAN	41.38	0.2	1.00	41.30	0.3	1.00	41.18	0.5	1.00	40.97	0.02	1.00	40.96	984,186.88	
SUBTOTAL																			\$ 3,336,447.54		
7	1	2211-0021	BOX LUNCH	CAJA	335,184	TIF 709	\$ 86.88	1	0.99	86.01	1	0.99	85.15	1	0.99	84.30	2.50	0.98	82.19	27,548,772.96	
	SUBTOTAL IVA																		\$ 4,407,803.67		
TOTAL																				\$ 31,956,676.63	