

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), 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 G.CD.MX.", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL LICENCIADO MANUEL FERNANDO LORÍA DE REGIL, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., A TRAVÉS DE SU APODERADO GENERAL, ARTURO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

- I. DECLARA "EL G.CD.MX.", 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 15 FRACCIÓN VII, 16 FRACCIÓN IV, 17 Y 29 DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL; 5°, FRACCIÓN IV Y ARTÍCULO 7 FRACCIÓN VII, DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL 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 EN LA SECRETARÍA DE SALUD, POR EL OFICIAL MAYOR DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL, CON FECHA 16 DE ENERO DE 2013.
- 1.3.- TIENE ATRIBUCIONES PARA SUSCRIBIR EL FRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO 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 ADMINISTRATIVO, SE UBICA EN EL INMUEBLE MARCADO CON EL NÚMERO 23 DE LA CALLE DE ALTADENA, NOVENO PISO, COLONIA NÁPOLES, DELEGACIÓN 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 SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, EN COORDINACIÓN CON LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN A TRAVÉS DE LA RED HOSPITALARIA, SERÁN LAS

AGG/OVP/gbj

Página 1 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



RESPONSABLES DE CONTROLAR, SUPERVISAR Y EVALUAR EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

- LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS R'EQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE 1.7.-CON SUS FINES Y OBJETIVOS, LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), MISMAS QUE SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS CONFORME A LAS REQUISICIONES NÚMERO 055-2017, 056-2017, 057-2017, 062-2017, 063-2017 Y 064-2017.
- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL CUENTA 1.8.-CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL PARA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVAN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, MISMO QUE AFECTA LA PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS", DE ACUERDO CON EL OFICIO DE AUTORIZACIÓN DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL NÚMERO UDPSO-0003-2017 DE FECHA 28 DE DICIEMBRE DE 2016, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS 1.9.-UNIDOS MEXICANOS, 1, 26, 27 INCISO C), 28 SEGUNDO PÁRRAFO, 52 Y 54 FRACCIÓN II BIS, 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 46 PÁRRAFO QUINTO DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL, Y PREVIO REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SE REALIZÓ EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA SEGÚN OFICIO NÚMERO AD-DRM-SA-JUDCD-SAAYPS-0031-2017 DE FECHA 30 DE DICIEMBRE DE 2016, SIGNADO POR EL DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), EN VIRTUD DE QUE "EL PROVEEDOR" ADJUDICADO, OFRECE LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE PRESUPUESTO, QUE PERMITE EVITAR COSTOS ADICIONALES A "EL G.CD.MX.", LO ANTERIOR, SEGÚN EL ESTUDIO DE PRECIO DE MERCADO LLEVADO A CABO PARA ESTOS EFECTOS.

. . . .

POR LO QUE, EL H. SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD-DE LA GIUDAD DE MÉXICO, INTEGRADO Y FUNCIONANDO EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 20 Y 21 FRACCIÓN VI DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU OCTAVA SESIÓN EXTRAORDINARIA CELEBRADA EL 30 DE DICIEMBRE DE 2016. CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 1, 26, 27 INCISO 0), 28, 52 Y 54 FRACCIÓN II BIS, 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 46, PÁRRAFO QUINTO DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL, SEGÚN EL CASO NÚMERO 021-2017, AUTORIZO POR UNANIMIDAD LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA POR CASO DE EXCEPCIÓN A LA REGLA DE LICITAR PÚBLICAMENTE, PREVIO CÚMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS, A LA PERSONA MORAL LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., POR SER QUIEN PRESENTA LAS MEJORES CONDICIONES PARA ESTE EFECTO Y CUENTA CON LA CAPACIDAD DE RESPUESTA INMEDIATA.

EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 51 DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL 1.10.-DISTRUTO FEDERAL, DISPONE QUE LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELE ACIONES Y ENTIDADES EN NINGÚN CASO CONTRATARÁN OBRA PÚBLICA, ADQUISICIONES, AAGG/OVP/gbj,

Página 2 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



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 GENERAL QUE:
- II.1.- ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUÍDA, COMO SE ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 80,294 DE FECHA 21 DE AGOSTO DE 1981, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO 018 EN CIUDAD DE MÉXICO, LICENCIADO LICENCIADO ALEJANDRO GONZALEZ POLO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO 41,639 DE FECHA 2 DE OCTUBRE DE 1981.
- II.2.- SU APODERADO GENERAL, SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR ENTONCES INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL CON FOLIO 0000125155628, ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO EN TÉRMINOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 10,994 DE FECHA 05 DE JUNIO DE 2014, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO 107 EN EL ESTADO DE MÉXICO, LICENCIADA ROSA MARÍA REED PADILLA 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: COMPRA, VENTA, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, CONSIGNACIÓN Y EN GENERAL LA REALIZACIÓN DE CUALQUIER ACTO DE COMERCIO RELACIONADO CON CARNES EN TODAS SUS PRESENTACIONES, JAMONES, TOCINO, ARTÍCULOS DE SALCHICHONERÍA, PESCA.
- II.4.- TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO LEGAL Y FISCAL EN EL INMUEBLE UBICADO EN: LAGO ZURICH NO. 519, COLONIA FRANCISCO I MADERO, DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO, C.P. 11480, CIUDAD DE MÉXICO, MISMO QUE SEÑALA PARA TODOS LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.
- 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: COS-850425-822.

II.6.- MANÍFIESTA 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

#AGG/OVP/gbj

Página 3 de 24



SECRETARÍA DE SALUD



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 ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y ENTRE CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO. 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 G.CD.MX.", ANTES SEÑALADO; NI SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN LOS ARTÍCULOS 47, FRACCIÓN XXIII, DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS Y 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 ADMINISTRATIVO.

POR LO TANTO, ACEPTA EXPRESAMENTE QUE EN CASO DE QUE RESULTE FALSA LA MANIFESTACIÓN ANTES MENCIONADA, O QUE DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO 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 ADMINISTRATIVO, LOS RECURSOS FINANCIEROS, HUMANOS Y MATERIALES, ASÍ, COMO CON LA ORGANIZACIÓN PARA CELEBRARLO Y LOS PONE A DISPOSICIÓN DE "EL G.CD.MX." EN CUALQUIER MOMENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS MISMOS.
- 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 ADMINISTRATIVO; Y
 - B) EL CONTENIDO DE LOS ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS), II (COSTOS) Y III (DIRECCIONES DE HOSPITALES), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.

Página 4 de 24

Zrand, Fr

Late Company France



GG/OWR/gbj





SECRETARÍA DE SALUD



- II.9.- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, ES CUANDO MENOS DEL 50% (CINCUENTA POR CIENTO) NACIONAL, DE CONFORMIDAD CON LO MANIFESTADO EN EL ESCRITÓ REMITIDO POR "EL PROVEEDOR", PRESENTADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), 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 51 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL; QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL; Y QUE HA PRESENTADO LAS CONSTANCIAS CORRESPONDIENTES.
- III.- DECLARACIÓN CONJUNTA DE LAS PARTES, A TRAVÉS DE SUS RESPECTIVOS REPRESENTANTES LEGALES QUE:
- III.1.- A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO 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 ADMINISTRATIVO 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 ADMINISTRATIVO VENDE A FAVOR DE "EL G.CD.MX." Y ÉSTE ADQUIERE LOS BIENES CONSISTENTES EN ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), CUYA DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS

Página 5 de 24



SECRETARÍA DE SALUD



CARACTERÍSTICAS, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS I (FICHAS TÉCNICAS), II (COSTOS) Y III (DIRECCIONES DE HOSPITALES), QUE DEBIDAMENTE FIRMADOS POR LAS PARTES, FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LOS CUALES SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA; EN CONTRAPRESTACIÓN "EL G.CD.MX." 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 ADMINISTRATIVO; Y
- B) EL CONTENIDO DE LOS ANEXOS I (FICHAS TÉCNICAS), II (COSTOS) Y III (DIRECCIONES DE HOSPITALES), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.

"EL G.CD.MX." DENTRO DE SU PRESUPUESTO APROBADO Y DISPONIBLE PODRÁ ACORDAR CON "EL PROVEEDOR" UN INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS BIENES SOLICITADOS MEDIANTE MODIFICACIONES AL CONTRATO VIGENTE, SIEMPRE Y CUANDO EL MONTO TOTAL DE LAS MODIFICACIONES NO REBASEN EN SU CONJUNTO EL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) DEL VALOR TOTAL DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SE ENCUENTREN EN EL MISMO EJERCICIO PRESUPUESTAL Y QUE EL PRECIO Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS BIENES SEAN IGUAL AL INICIALMENTE PACTADO, DEBIÉNDOSE, AJUSTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 65 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

SEGUNDA .- PRECIO.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO 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 G.CD.MX." ES ÚNICAMENTE POR LOS BIENES ENTREGADOS; POR LO TANTO, EL MONTO MÍNIMO A EJERCER SERÁ DE \$ 640,080.48 (SEISCIENTOS CUARENTA MIL OCHENTA PESOS 48/100 M.N.) Y HASTA UN IMPORTE MÁXIMO A EJERCER DE \$ 6,400,804.83 (SEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS 83/100 M.N.), 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 ADMINISTRATIVO.

#AGG/ONP/gbj

Página 6 de 24



SECRETARÍA DE SALUD



LOS PRECIOS UNITARIOS, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, 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 LOS ANEXOS I (FICHAS TÉCNICAS), II (COSTOS) Y III (DIRECCIONES DE HOSPITALES), ES DECIR, EN DICHOS 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 G.CD.MX.", 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 G.CD.MX.", INCLUYENDO LOS SEGUROS CORRESPONDIENTES.

TERCERA .-PAGO.

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL IMPORTE DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SERÁ LIQUIDADO A "EL PROVEEDOR", DENTRO DE LOS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE ACEPTACIÓN DE LAS FACTURAS POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ENTREGADAS QUE SE ENCUENTRAN DESCRITAS EN LOS ANEXOS I (FICHAS TÉCNICAS), II (COSTOS) Y III (DIRECCIONES DE HOSPITALES), UNA VEZ ACEPTADA LA FACTURA SE EXPEDIRÁ EL CONTRA RECIBO CORRESPONDIENTE EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS 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 DEL DISTRITO FEDERAL / 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, DISTRITO FEDERAL, C.P. 06000.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" PRESENTE PARA SU PAGO COMPROBANTES FISCALES DIGITALES (CFDI) SU EXPEDICIÓN SE REGIRÁ POR LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, SU REGLAMENTO, LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL VIGENTE Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES.

"EL PROVEEDOR" PARA EL ÍNICIO DE TRÁMITE DE PAGO DEBERÁ ENTREGAR EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS 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.

Página 7 de 24



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Administración Dirección de Recursos Materiales

Altadena N° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1100



EL PAGO SE EFECTUARÁ MEDIANTE CUENTA POR LIQUIDAR CERTIFICADA A FAVOR DE "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MEDIANTE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, PARA LO CUAL "EL PROVEEDOR" REQUISITARÁ EL FORMATO DE CAPTURA DE CUENTAS BANCARIAS DE BENEFICIARIOS EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

LOS BIENES RELACIONADOS CON EL PRESENTE CONTRATO SERÁN CUBIERTOS PREFERENTEMENTE CON CARGO A RECURSOS DEL SEGURO POPULAR, CUANDO SE TRATE DE BIENES CONSIDERADOS EN EL CATALOGO UNIVERSAL DE SERVICIOS DE SALUD Y LAS REGLAS DE OPERACIÓN LO PERMITAN, SALVO LOS BIENES ENTREGADOS EN LAS UNIDADES MÉDICAS ALTERNAS Y HOSPITALARIAS NO ACREDITADAS, LOS CUALES SE PAGARÁN CON RECURSOS FISCALES.

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

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 G.CD.MX." 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 ADMINISTRATIVO, FÍSICA Y DOCUMENTALMENTE EN LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES MÉDICAS, SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA O ASISTENTE DE LA DIRECCIÓN, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS I (FICHAS TÉCNICAS), II (COSTOS) Y III (DIRECCIONES DE HOSPITALES), EN EL HORARIO COMPRENDIDO ENTRE LAS 7:00 A 11:00 HORAS.

LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE A SOLICITUD DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS A TRAVÉS DEL PERSONAL DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA, ASIMISMO LAS (CANCELACIONES, AMPLIACIONES, PEDIDOS EXTRAORDINARIOS O REDUCCIONES), DE DICHAS ENTREGAS, SIEMPRE Y CUANDO NO EXCEDA EL MONTO MÁXIMO DEL PRESENTE CONTRATO

AAGG/ONP/gbj

Página 8 de 24



SECRETARÍA DE SALUD



ADMINISTRATIVO, LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** ENVIARÁ LA SOLICITUD DE LOS BIENES A LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES** PARA QUE SE FORMALICE LA ENTREGA A "EL **PROVEEDOR**".

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

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 G.CD.MX.", 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 Y LA NOM-051-SSAI-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETAS.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE "EL G.CD.MX." PUEDE CAMBIAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES, A OTROS DOMICILIOS DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SIN CARGO ALGUNO PARA "EL G.CD.MX.", PREVIA NOTIFICACIÓN QUE HAGA A "EL PROVEEDOR", LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITA A LA DIRECCIÓN GENERAL 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 ADMINISTRATIVO, "EL G.CD.MX.", PODRÁ REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD A LOS MISMOS, EN UN LABORATORIO ELEGIDO LIBREMENTE POR "EL G.CD.MX.", DEBIDAMENTE ACREDITADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, EL COSTO DE LAS PRUEBAS SERÁ CUBIERTO POR "EL PROVEEDOR" Y SE PRACTICARÁN SOBRE LOS BIENES ENTREGADOS. LAS MUESTRAS REQUERIDAS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS SERÁN REPUESTAS POR "EL PROVEEDOR", SIN COSTO ALGUNO PARA "EL G.CD.MX.".

"EL G.CD.MX.", PODRÁ RESCINDIR EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO 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 ADMINISTRATIVO, SERÁ REALIZADO A TRAVÉS DEL PERSONAL DE DIETOLOGÍA DE LAS

AAGG/OVP/gbj

Página 9 de 24

110

JE. Fin

Jul.



SECRETARÍA DE SALUD



UNIDADES MEDICAS DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGIA ADSCRITA A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA CÉDULA DE VERIFICAÇIÓN.

SÉPTIMA.- REVISIÓN Y SUPERVISIÓN.

LOS BIENES QUE PROPORCIONE "EL PROVEEDOR" SERÁN SUPERVISADOS POR EL PERSONAL AUTORIZADO DE LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGIA ADSCRITO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS. QUIEN VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN COORDINACIÓN CON LA SUBDIRECCIÓN O JEFATURA DE UNIDAD ADMINISTRATIVA O ASISTENTE DE LA DIRECCIÓN, SEGÚN SEA EL CASO. LOS BIENES NO SERÁN RECIBIDOS EN CASO DE QUE NO CUMPLAN CON LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS I (FICHAS TÉCNICAS), II (COSTOS) Y III (DIRECCIONES DE HOSPITALES), 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 ADMINISTRATIVO Y SUS ANEXOS.

LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARAN 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 EL DESARROLLO DEL MISMO 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 G.CD.MX." O A TERCEROS, Y EN ESTE ÚLTIMO CASO DEBIENDO EXIMIR A "EL G.CD.MX." DE CUALQUIER RECLAMACIÓN POR TAL CONCEPTO.

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 ADMINISTRATIVO, 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

Página 10 de 24

with a think in



SECRETARÍA DE SALUD



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 CONDUCENTES.

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 G.CD.MX.".

"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 G.CD.MX." PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN TOTAL O PARCIAL DE LOS MISMOS, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, PREVIA NOTIFICACIÓN DE "EL G.CD.MX.", 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 I (FICHAS TÉCNICAS), II (COSTOS) Y III (DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, 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 G.CD.MX." SE OBLIGA A PAGAR COMO CONTRAPRESTACIÓN POR LOS BIENES OBJETO DE ESTE INSTRUMENTO.

C) SI "EL G.CD.MX." 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 ADMINISTRATIVO, CUENTE CON

l'ágina 11 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



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, 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 G.CD.MX.".

DÉCIMA PRIMERA.-

VIGENCIA

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SERÁ: **DEL 1º DE ENERO HASTA EL 31 DE MARZO DE 2017.**

DÉCIMA SEGUNDA.-

GARANTÍAS.

"EL PROVEEDOR" BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, ESTÁN GARANTIZADOS CONTRA VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN, DURANTE EL PERIODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN LA FICHA TÉCNICA (ANEXO I) 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 G.CD.MX.".

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 360 DEL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL, 73 FRACCIÓN III Y 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR EL CUMPLIMENTO 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 FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO" POR EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, (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 DOCE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL G.CD.MX.", Y HASTA EL TOTAL

AAGG/OVP/gbj

Página 12 de 24



SEDESA

SECRETARÍA DE SALUD



CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, MISMA QUE SE HARÁ EFECTIVA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

gyddigi (1 deu 17 Meu) Cyflyd i'r cyfl 11 diwr

CONFORME A LOS ARTÍCULOS 360 DEL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL, 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 ADMINISTRATIVO 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;

1/1/2

C) CHEQUE DE CAJA;

GG/OVP/gbj/

- D) CHEQUE CERTIFICADO;
- E) BILLETE DE DEPÓSITO;
- F) CARTA DE CRÉDITO; Y/O
- G) CUALQUIER OTRA FORMA QUE DETERMINE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

CUALQUIERA DE LOS MEDIOS QUE SE UTILICEN COMO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SERÁ: ANTE, A FAVOR Y A DISPOSICIÓN DE LA "SECRETARÍA DE 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 OBLÍGA 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 G.CD.MX." 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 ADMINISTRATIVO, ASÍ COMO POR EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA; VINCULANTE SEÑALANDO EL NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, INDEPENDIENTE; POR

Página 13 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



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 ADMINISTRATIVO, INDIVISIBLE, Y UN PLAZO POSTERIOR QUE DETERMINARÁ "EL G.CD.MX.", 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 ADMINISTRATIVO Y SUS MODIFICACIONES, PREVIA AUTORIZACIÓN QUE POR ESCRITO OTORGUE "EL G.CD.MX." Y DEBERÁ TENER UNA VIGENCIA DESDE SU EXPEDICIÓN HASTA UN AÑO DESPUÉS DE LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO 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 G.CD.MX.", MISMA QUE DEBERÁ PRESENTAR EN EL MOMENTO EN QUE SUSCRIBA EL CONVENIO MODIFICATORIO, DE TAL MANERA QUE LA MISMA CONTINÚE 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 DOCE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL G.CD.MX.", Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

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:

(*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 ADMINISTRATIVO, POR PENAS CONVENCIONALES PACTADAS POR INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES.

Página 14 de 24

X



SECRETARÍA DE SALUD



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 I (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 G.CD.MX.".

DÉCIMA CUARTA.-

PROCEDIMIENTO Y CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO EN EL OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, 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.

 $T_{i,j} = \{ j \in \mathcal{J} \mid j \in \mathcal{J} \}$

LAS PENAS CONVENCIONALES NO EXCEDERÁN DEL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO; AGOTADO EL PLAZO DE APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "EL G.CD.MX." 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 G.CD.MX." NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" EL IMPORTE DE LA PENA CONVENCIONAL QUE CORRESPONDA. Y ÉSTE A SU VEZ LA PAGARÁ A "EL G.CD.MX." A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA, O EN SU CASO, LA

AAGG/OVP/gbj/

Página 15 de 24



SECRETARÍA DE SALUD



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 DESCONTARA 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 ADMINISTRATIVO, DA LUGAR A QUE "EL G.CD.MX." DEMANDE LAS SANCIONES DEL ORDEN PENAL, ECONÓMICO Y ADMINISTRATIVO A QUE HAYA LUGAR.

SI POR ALGUNA CIRCUNSTANCIA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR", "EL G.CD.MX." 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

F 4 6 + 6

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 OCASICNADOS, 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

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 ADMINISTRATIVO CONFORME A LO ESTIPULADO EN LA CLAUSULA QUINTA DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, O POR FALTANTES DE ORIGEN, ACEPTA QUE "EL G.CD.MX." LE APLIQUE COMO PENA CONVENCIONAL EL 1% (UNO 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 G.CD.MX.", Y SU PAGO NO PROCEDERÁ.

Página 16 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



LOS BIENES NO ACEPTADOS SE CONSIDERARAN COMO FALTANTES DE ORIGEN Y "EL G.CD.MX." APLICARA LA PENA CONVENCIONAL ESTABLECIDA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR DE ESTA CLÁUSULA. EN ESTE CASO, "EL G.CD.MX." 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 ADMINISTRATIVO A LA DIRECCIÓN JURÍDICA DE "EL G.CD.MX." PARA EL TRÁMITE LEGAL CORRESPONDIENTE.

AMBAS PARTES ESTÁN DE ACUERDO EN QUE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES SERÁ LA RESPONSABLE ÚNICAMENTE DEL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA NOTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO QUE REALICE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES; ASIMISMO, NOTIFICARA POR ESCRITO A "EL PROVEEDOR" SOBRE LOS INCUMPLIMIENTOS EN QUE INCURRA PARA QUE DENTRO DE UN TÉRMINO DE TRES DÍAS HÁBILES MANIFIESTE POR ESCRITO LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y OFREZCA LAS PRUEBAS QUE CREA CONVENIENTES A EFECTO DE DESACREDITAR SU INCUMPLIMIENTO, POR LO QUE EN CASO DE NO HACER NINGUNA MANIFESTACIÓN, NI OFRECER LAS PRUEBAS AL RESPECTO DEL TÉRMINO CITADO "EL PROVEEDOR" ACEPTA LA APLICACIÓN DE LA PENA O LAS PENAS CONVENCIONALES, LA SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE "EL G.CD.MX.", NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" LA SANCIÓN QUE EN SU CASO PROCEDA.

EL IMPORTE DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE LE NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR", Y ESTE A SU VEZ LA PAGARA A "EL G.CD.MX." A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO, LA CUAL SE APLICARA A LA PRESENTACIÓN DE SUS FACTURAS Y SE DEDUCIRÁ DEL PAGO QUE CORRESPONDA A "EL PROVEEDOR".

Elman . . . Lan I

J. 1792/ . .

DÉCIMA QUINTA.-

CESIÓN DE DERECHOS

L'OS 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 G.CD.MX.", DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

DÉCIMA SEXTA.-

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL.

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

Página 17 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



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 G.CD.MX.", POR LO QUE, SI PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO "EL PROVEEDOR" CONTRATA PERSONAL A SU SERVICIO, MANIFIESTA A "EL G.CD.MX." 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 G.CD.MX.", Y A RESPONDER DE LAS OBLIGACIONES QUE PUDIERA HABER CONTRAÍDO ANTE TERCEROS, POR LO QUE "EL PROVEEDOR" DEBERÁ RESARCIR A "EL G.CD.MX." 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 ADMINISTRATIVO.

"EL PROVEEDOR" LIBERA A "EL G.CD.MX." DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD CON RELACIÓN AL PERSONAL QUE OCUPE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO 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 G.CD.MX.", RECONOCÍENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE NO EXISTE SUSTITUCIÓN PATRONAL POR PARTE DE "EL G.CD.MX.".

EN EL SUPUESTO DE QUE NO OBSTANTE LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, "EL G.CD.MX." 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 G.CD.MX." 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

AGG/OVP/gbj

Página 18 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



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 G.CD.MX." PODRÁ DECRETAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE ESTÉ CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN 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 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 G.CD.MX." DARÁ POR SUSPENDIDO O TERMINADO EL CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN RESPONSABILIDAD PARA ÉSTE, CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES A CARGO DE "EL PROVEEDOR" PREVISTAS EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL.

EN CASO QUE 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 G.CD.MX." QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL, O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO.

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

DÉCIMA NOVENA.-

G/ONP/gbj

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

INDEPENDIENTEMENTE DE LA VIGENCIA SEÑALADA EN LA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, "EL G.CD.MX." PODRÁ A SU ELECCIÓN, DEMANDAR EL CUMPLIMIENTO FORZOSO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, 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 G.CD.MX.", 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

Peging 10 cc 11

SEDESA

SECRETARÍA DE SALUD



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 G.CD.MX." PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN, MIŞMAS QUE SE MENCIONAN EN FORMA ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA:

- 1.- SI "EL PROVEEDOR" NO CUMPLE CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL MISMO Y SU ANEXO;
- 2.- SI LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR", NO CUMPLEN CON LA CANTIDAD, CALIDAD, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES CONSIGNADAS EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SU ANEXO I;
- 3.- SI "EL PROVEEDOR" ES DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;
- 4.- EN SU CASO, SI "EL PROVEEDOR" SUBCONTRATA, CEDE O TRASPASA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO;
- 5.- SI "EL PROVEEDOR", INCUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA CARTA COMPROMISO DE INTEGRIDAD, PRESENTADA EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), EN LA QUE SE COMPROMETE A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE EL CITADO PROCEDIMIENTO, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y EN SU CASO LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN.
- 6.- EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" INCURRA EN ATRASO DE LA ENTREGA O REPOSICIÓN DE LOS BIENES SEÑALADOS EN LOS PÁRRAFOS QUE ANTECEDEN HASTA POR TRES OCASIONES EN UN MES, SE INICIARÁ EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD A LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL
- 7.- EL INCUMPLIMIENTO A CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL **ANEXO I** (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DOMICILIOS DE HOSPITALES), Y/O EL PRESENTE CONTRATO DURANTE SU VIGENCIA.
- 8.- EN GENERAL, EN CASO DE DETECTARSE IRREGULARIDADES POR CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR" QUE LESIONE LOS INTERESES DE LA SECRETARIA DE SALUD, SERÁ SUSCEPTIBLE DE SER RESCINDIDO Y DE HACERSE EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

POR LO ANTES SEÑALADO, "EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE "EL G.CD.MX." RODRÁ, EN CUALQUIER MOMENTO, RESCINDIR UNILATERAL Y ADMINISTRATIVAMENTE EL

AAGG/OVP/gbj

Página 20 de 24

1000



SECRETARÍA DE SALUD



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 FINIQUITO 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 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 OTORGUE 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 ADMINISTRATIVO, AÚN CONCLUIDA LA VIGENCIA ESTABLECIDA EN EL MISMO.

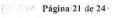
SI PREVIAMENTE A LA EMISIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO. "EL PROVEEDOR", HICIERA ENTREGA DE LOS BIENES, "EL G.CD.MX.", DEJARÁ SIN EFECTOS EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN INICIADO.

"EL G.CD.MX.", PODRÁ DETERMINAR NO DAR POR RESCINDIDO EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, 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 G.CD.MX.", 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 ROVEEDOR", EN EL PLAZO ESTABLECIDO, SE INICIARÁ NUEVAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA SIN QUE PUEDA PACTARSE UN NUEVO PLAZO.

为他要要 "主新工

G/OV₽/gbj/







SECRETARÍA DE SALUD



EN TODOS LO CASOS "EL G.CD.MX." DEBERÁ FUNDAR Y MOTIVAR LA TOMA DE DECISIÓN.

EN CASO DE QUE 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 G.CD.MX." 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 ADMINISTRATIVO, 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 ADMINISTRATIVO, SE INCURRA EN LAS HIPÓTESIS SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 47 FRACCIONES XII Y XXIII DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS, ÉSTE SERÁ NULO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 39 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 G.CD.MX.".

VIGÉSIMA, SEGUNDA:.-

RECONOCIMIENTO CONTRACTUAL.

EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, 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 TERÇERA.-

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

AAGG/OVP/gbj

Página 22 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



INFORMACIÓN QUE SE OBTENGA DERIVADA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, 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 G.CD.MX." Y "EL PROVEEDOR" PARA LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SE REGIRÁN CONFORME A LA LEY DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES PARA LA CIUDAD DE MÉXICO.

VIGÉSIMA QUINTA.-

MODIFICACIONES.

CUALQUIER MODIFICACIÓN O VARIACIÓN DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PACTADAS EN EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DEBERÁN ESTIPULARSE POR ESCRITO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 65 Y 67 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 ADMINISTRATIVO, 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 ADMINISTRATIVO, 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.

AAGG/OVP/gbj

Página 23 de 24





SECRETARÍA DE SALUD



LAS PARTES MANIFIESTAN QUE ENTERADAS DEL CONTENIDO, EFECTOS Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LO FIRMAN DE CONFORMIDAD EN TRES TANTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO A 30 DE DICIEMBRE DE 2016, 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 G.CD.MX."

POR "EL PROVEEDOR"

LIC. MANUEL FERNANDO LORÍA DE REGIL DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRÉTARÍA DE SALUD C. ARTURO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ
APODERADO GENERAL DE LA PERSONA MORAL
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

"TESTIGOS"

LIC. ADRIAN MERCADO ZEPEDA DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES DR. EDGAR VINICIO MONDRAGÓN ARMIJO DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO ABIERTO CITADO AL RUBRO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V..

AAGG/OVP/gbf)

Página 24 de 2





N° 1

FICHA TÉCNICA

JNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO				
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEN	NERAL DE SERVI	CIOS MEDICOS	Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000210		PARTIDA PRESU	PUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A CARNES EN GENERAL Bistec de res: Características físicas: digeramente húmeda, corte delgado deshidratación excesiva por escurrimier posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	color: rojo brillante	, olor: ligero carac ido conectivo, co peratura: entre 2 y	ones de 120 gr, que no exista	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABI				
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofici higiene que deben observarse en el pro	ial mexicana estal	olece los requisito	s mínimos de buenas prácticas de	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA Características Sensoriales, gramaj Verificar que la fecha de empaque se horas de anticipación, Verificar las limpieza y empaquetado ya que este s polipropileno de media densidad de necesidades específicas de la conteniendo etiqueta con los kilos, transporte este limpio y tenga refrige kin sellado herméticamente, en rej limpias y resistentes, libre de fauna no Verificar las condiciones de limpieza y personal CALENDARIO DE SUMINISTRO:	de temperatura, les de máximo 24 condiciones de será en bolsas de exerción a las unidad médica Verificar que el erador con termo- gillas de plástico de la presentación del exerción del ex	PRUEBA: En factores de ar	NES SOLICITADOS:	
De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:			MINIMAS PARA 180 DIAS:	
No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		El bien deberá p limpias, las caj libres de cual temperatura ade	DE ALMACENAMIENTO. presentarse en charolas desechables as de estibas limpias y resistentes lquier tipo de fauna nociva, cor ecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AI	RRENDAMIENTO	O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPER' Dr. Eduardo Cri	teloff	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	1A NOMBRE Y FIRMA		NOMBRE Y FIRMA	

A



Anexo 2 Partida 3 N° 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000210 DESCRIPCION TECNICA 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 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: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, En factores de apariencia: lo solicitado Verificar que la fecha de empague 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 las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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 CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:** No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables 1 SEMANA 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: AUTORIZO:

Lic Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA

1 1

Di

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

BREYFRMA

NOMBRE Y FIRMA





N° 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000210 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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, En factores de apariencia: lo solicitado 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 las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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 TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:** No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en charolas desechables 1 SEMANA 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: AUTORIZO: SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes

The second second

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE

FIRMA



N° 4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	LA CIUDAD DE MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000210	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO CARNES EN GENERAL Falda de res: Características físicas: color: rojo brillante ligeramente húmeda, que no exista deshidratación exces y 4°c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A.	e, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y iva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de
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 las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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	
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, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:
Lic. Georgina Santiago Arellanes	AUTORIZO: AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
MONDOE VEIDMA	NOMPDE V EIDMA

X



NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2 Partida 3 N° 5

FICHA TÉCNICA

AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL 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
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 En factores de apariencia: lo solicitado
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 En factores de apariencia: lo solicitado
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 En factores de apariencia: lo solicitado
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 RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
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 RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
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 RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
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 En factores de apariencia: lo solicitado
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 RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: PRUEBA: Ten factores de apariencia: lo solicitado
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 RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: PRUEBA: Ten factores de apariencia: lo solicitado
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 RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: PRUEBA: Ten factores de apariencia: lo solicitado
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 RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: PRUEBA: Temperatura,
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24
Características Sensoriales, gramaje, temperatura, PRUEBA: } Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 En factores de apariencia: lo solicitado
Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 En factores de apariencia: lo solicitado
limpieza y empaguetado ya que este será en bolsas de
polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica
conteniendo etiqueta con los kilos, 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 CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica 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.
adocada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ELABORO: SUPERVISO: AUTORIZO:
Common Co
Lic Georgina Santiago Arellanes Dr. Eduardo Cruz Gonzalez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

NOMBRE Y FIRMA

A P

! NOMBRE Y FIRMA



NOMBRE YFIRMA

Anexo 2 Partida 3

N° 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO			
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI	CIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
	DARTINA PREGUNICATAL COMA		
CODIGO CAMBS: 2211000506	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO CARNES EN GENERAL Pancita de res: Comprobar características físicas: color elástica, del cayo, cacarizo y libro proporcionalmente deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temposea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	amarillo claro, olor: característico, textura: firme y precocido, ligeramente húmeda, que no exista		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:			
NOM-Q30-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos p k NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimentos	blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de		
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 las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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 CALENDARIO DE SUMINISTRO:			
De acuerdo a las necesidades del área	De acuerdo a la requisición		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Verificar que la fecha de empaque sea de 24 horas de anticipación.	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, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	RRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Eduardo Cru	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez		

A

NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARI	A DE SALUD DE L	A CIUDAD DE N	MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE SERVIO	CIOS MEDICOS	Y URGENCIAS
711127100270777171			
CODIGO CAMBS: 2211000498	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ARTIDA PRESU	JPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A CARNES EN GENERAL Maciza de cerdo: Características físi ligeramente húmeda, corte grueso en excesiva por escurrimiento de sangre S.S.A. Con sello TIF. NORMAS DE REFERENCIA APLICAE	icas: color: rosa pá forma de cubo de 1 , temperatura: entre	lido, olor: carac 50 gr de pulpa	pernii, que no exista destilutatación
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones	v procedimientos p	ara la verificació	n de carne.
NOM-030-200-1995 Especificaciones NOM-030-200-1995 Especificaciones NOM-030-200-1995 Especificaciones NOM-030-200-1995 Especificaciones Inigiene que deben observarse en el proposicione PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Características Sensoriales, grama Verificar que la fecha de empaque se horas de anticipación, Verificar las limpieza y empaquetado ya que este polipropileno de media densidad de necesidades específicas de la conteniendo etiqueta con los kilos transporte este limpio y tenga refrigican sellado herméticamente, en relimpias y resistentes, libre de fauna no Verificar las condiciones de limpieza personal CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	icial mexicana estatoroceso de alimentos ALIZARAN: aje, temperatura, ea de máximo 24 se condiciones de será en bolsas de le acuerdo a las unidad médica y Verificar que el perador con termo- ejillas de plástico ociva y suciedad y presentación del	olece los requisit , bebidas o suple RESULTADOS I PRUEBA: En factores de a	os mínimos de buenas prácticas de ementos. MINIMOS ESPERADOS POR espariencia: lo solicitado
De acuerdo a las fiecesidades del alc	-a		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D	DIAS:		MINIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica	· Margarate and	No aplica	DE ALMA CENAMIENTO
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		El bien deberá	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO	O O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERV Fr Eduardo Cru NOMBRE Y	A Paralez	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

D.



N° 8

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	LA CIUDAD DE MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y LIRGENCIAS
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MIEDICOS I CINCERCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000502	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO	O SERVICIO:
CARNES EN GENERAL Molida de cerdo: Comprobar características físicas: colo ligeramente húmeda, especificaciones físico químicas: deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, tem posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	20%, grasa mínimo 80% cárnico, que no exista
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	Section 1981 St.
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos	para la verificación de carne.
The state of the s	
NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	ablece los requisitos mínimos de buellas practicas de s, bebidas o suplementos.
	k e e e e e e e e e e e e e e e e e e e
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR
Características Sensoriales, gramaje, temperatura,	PRUEBA:
Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24	En factores de apariencia: lo solicitado
horas de anticipación, Verificar las condiciones de	1
limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de	
polipropileno de media densidad de acuerdo a las	
necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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	[[경영화] 원명하는 기계를 보고 있다.
personal	
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área	De acuerdo a la requisición
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica	No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
1 SEMANA	El bien deberá presentarse en charolas desechable
	limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libr
. And .	de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatu
\$ \$6.00 0.00" 1.00	adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A	RRENDAMIENTO O SERVICIO:
EL ADODO OLIDED	VISO: AUTORIZO:
ELABORO: SUPER	VISU AUTORIZO.
CARAMA (ARAMA	addated)
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Eduardo Cr	uz Conzález Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
LIV. CARCIVITIA CATRIAGO ATCHARCO I \ DIFERMATO OF	ar gonzaloz (Dia. ma. onomiajzonom marimoz

NOMBRE Y FIRMA

N

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE TIRMA



N° 9

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000484 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVÍCIO: 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 mas del 10% de hueso sin astillas, cortes de 150 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-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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado 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 las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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 TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:** No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en charolas desechables 1 SEMANA 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: AUTORIZO:

N

NOMBRE Y FIRMA

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE Y FIRMA

. }



N° 10

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CODIGO CAMBS: 2211000482 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Chicharrón: Comprobar características físicas: color: amarillo, olor: no rancio, textura: seca y poca áspera libre de vellosidades, consistencia: delgado y crujiente, conservación: en lugar fresco y seco, limitación de grasa 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. RESULTADOS MINÍMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, PRUEBA: Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 En factores de apariencia: lo solicitado horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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 CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:** No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 1 SEMANA El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO: Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

NOMBRE Y FIRMA



NOMBREY FIRMA

Anexo 2 Partida 3 N° 11

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE L	A CIUDAD DE MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI	CIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000512	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO CARNES EN GENERAL Pierna de cerdo: Características físicas: color: rosa pá ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa bla escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no sello TIF.	ulido, olor: característico, textura: firme, elástica y anca que no exista deshidratación excesiva por
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos p NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimentos	blece los requisitos minimos de buellas practicas de , bebidas o suplementos.
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 las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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	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 CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica 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, AF	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

The state of the s



N° 12

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000376 DESCRIPCION TECNICA 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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, En factores de apariencia: lo solicitado 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 las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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 TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 1 SEMANA 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: AUTORIZO: SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y KIRMA

NOMBRE Y FIRMA



NOMBREY FIRMA

Anexo 2 Partida 3

N° 13

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	E LA CIUDAD DE MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SER	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000376	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENT CARNES EN GENERAL	Listana artista de la compansión de la c
Pechuga de pollo: Carne firme y rosada, con huesos de firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de sin quemaduras producidas por falta de humedad o exceso de sangre, proveedor que posea Reg. S.S.A. Co	color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: e vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4°c,
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos	para la verificación de carne
NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana est higiene que deben observarse en el proceso de alimento	ablece les requisites mínimos de la la company
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 las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el	En factores de apariencia: lo solicitado
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	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
ta has a	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, AR	RENDAMIENTO O SERVICIO:
ELABORO: SUPERVIS Lic. Georgina Santiago Arellanes Or. Eduardo Cruz	elaho
7 Eddardo Cluz	González Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

A

NOMBRE Y FIRMA



Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

FIRMA

NOMBRE

Anexo 2 Partida 3

N° 14

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000492 DESCRIPCION TECNICA 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, libres de toda porción de carne obscura, 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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, PRUEBA: Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 Los que marcan las Normas horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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 CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:** No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 1 SEMANA 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: AUTORIZO: ELABORO

The second second

Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA



N° 15

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 221100034 DESCRIPCION TECNICA 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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 PRUEBA: Los que marcán las Normas horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, 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 TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:** No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 1 SEMANA 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: AUTORIZO: SUPERVISO: ELABORO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dr. Eduardo Cruz Gonzalez Georgina Santiago Arellanes

A

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE TIRMA



N° 1

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000168 DESCRIPCION TECNICA 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 de envase, bote de plástico de 500 gr (+, - 5%) 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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, PRUEBA: Los que marca/la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-110grumos, hongos y separación de suero. SSAI-1994 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 TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: ANTE L De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:** No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en botes de plástico Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO: ndn Martinez Dra. Ma. Cristina Ze Dr. Eduardo Cruz González Lic. Georgina Santiago Arellanes

A

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE Y FIRMA



N° 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO

AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000320

DESCRIPCION TECNICA 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-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre álimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.

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:

NOM-110-SSAI 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 v 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.

RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:

Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-110-SSAI-1994

TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:

De acuerdo a la requisición

EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:

No aplica

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:

Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA

AUTORIZO:

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

NOMBRE **FIRMA**





FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	LA CIUDAD DE MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000518	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO LACTEOS Queso amarillo: Características físicas: color, amarillo, o en envolturas individuales, información nutrimental y fech En caso de que las unidades médicas requieran menos con las mismas características de empaque.	olor agradable, marca registrada, presentación: 1 kilo a de caducidad vigente.
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento NOM-110-SSAI-1994 preparación y dilución de muestras NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, form lácteos! Especificaciones sanitarias.	s, bebidas o suplementos. s de alimentos para su análisis microbiológico. nula láctea y productos lácteo combinado y derivados
PRUEβAS 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	Los que marca la NOM-121-SSAI-1994 y la NOM- 110-SSAI
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 de personal.	
Análisis Microbiológico 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 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, A	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Eduardo Cr	uz Gopzalez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
· , NOMBRE Y FIRMA NOMBRE	Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

7





N° 4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CODIGO CAMBS: 2211000382 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** Queso panela: Características físicas: color, blanco, olor agradable, sin exceso de sal, 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-034-SSAI-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, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que Los que marca la NOM-110-SSAI no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de humedad, bordes con resequedad v 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 v suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:** EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

Lic. Georgina Santiago Arellanes

ELABORO:

NOMBRE Y FIRMA

SUPERVISO:

duardo Cruz Gonzalez

NOMBRE Y FIRMA

AUTORIZO:

estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

NOMBRE * FIRMA

A



FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE I	A CIUDAD DE MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI	CIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000380	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO LACTEOS	O SERVICIO:
Queso chihuahua: Características físicas: color, am información nutrimental y fecha de caducidad vigente, pre	narillo tenue, olor agradable, marca registrada, sentación 1 kilo.
En caso de que las unidades médicas requieran menos con las mismas características de empaque.	
	24 The state of th
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana estat higiene que deben observarse en el proceso de alimentos NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, forme lácteos. Especificaciones sanitarias.	s, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR
Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro,	PRUEBA:
	En factores de apariencia: lo solicitado
no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de	
humedad, bordes con resequedad y superficies sin	
raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4°C	2000.0
Verificar que el envase este integro sin suciedad	•
visible sin violaciones o roturas.	
Verificar que el transporte este limpio y tenga	7
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:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área	De acuerdo a la requisición
De acuerdo a las hecocidades do area	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica	No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y	El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno
fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	cerradas y limpias. Las cajas de transporte deber
	estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo
and the second of the second	de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	
ELABORO: SUPERV	AUTORIZO:
ELABORO: SUPERV	Alaba C
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Eduardo Cru	z Ganzatez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 6

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CODIGO CAMBS: 2211000440 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA 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 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: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, PRUEBA: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin Lo que marca la NOM-184-SSAI-2022 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 CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:** EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y El bien deberá presentarse en botes de plástico fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. 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: AUTORIZO: Georgina Santiago Arellanes Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE\Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE I	A CIUDAD DE N	MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	GENERAL DE SERVI	CIOS MEDICOS	Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000440		PARTIDA PRESU	JPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN LACTEOS Yoghurt light: Características físi	cas: color, según	sabor, consisten	icia semisólida y olor agradable,
presentación bote de plástico de 1 vigente.	litro, marca registra	ada, información	nutrimental y fecha de caducidad
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009. Esta norma o higiene que deben observarse en el NOM-130-SSAI-1995. Esta norma o sobre alimentos envasados en recipi NOM-243-SSA1-2010. Productos y s lácteos. Especificaciones sanitarias.	oficial mexicana estal proceso de alimentos oficial mexicana esta entes de cierre herm	s, bebidas o suple blece las disposi ético y sometido :	ementos. ciones y especificaciones sanitarias a tratamiento térmico.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE R Factorés de Apariencia y sens Deterióro, Materia extraña, Mancha	soriales: Defectos, as, Sedimento, sin	PRUEBA:	NOM-184-SSAI-2002
visible sin violaciones o roturas.	tegro sin suciedad		
Verificar que el transporte este refrigerador con termo-kin sellad rejillas de plástico limpias y resiste nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza personal. Análisis microbiológico	o herméticamente, ntes, libre de fauna		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del á	rea	TOTAL DE BIEN De acuerdo a la	NES SOLICITADOS: requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS No aplica	MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fi fecha de caducidad 15 días posterio		El bien deberá cerrados y sella	DE ALMACENAMIENTO. à presentarse en botes de plástico ados, limpios y resistentes, libres de de fauna nociva con la temperatura
OTRAS PRESCRIPCIONES APLIC	Tall Age Tell Str.		. 24
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV Dr. Eduardo Gruz	4/2	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zepión Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y	/-	NOMBRE Y FIRMA

W



FICHA TÉCNICA

N°8

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000496 DESCRIPCION TECNICA 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 liquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del liquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no toxico, 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, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, PRUEBA: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin Los que marca la NOM-184-SSAI-2002 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 v suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO: ELABORO:

D

Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA

r. Eduardo Cruz González

NOMBRE Y FIRMA

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

NOMBRE Y FIRMA





FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE L	A CIUDAD DE MEXICO
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI	CIOS MEDIÇOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000496	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO LACTEOS LACTOBACILOS SIN AZÚCAR: Elaborada de leche	
saborizantes artificiales, fibra dietética, fibra de soya, presentación liquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio plástico para impedir el contacto del liquido con el alum toxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las olor, marca registrada, información nutrimental y fecha de	sucralosa, fructosa y lactobacillus casei shirota, y recubrimiento en su interior por una película de ninio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no características físicas de color, sabor, consistencia y
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana estab	elece los requisitos mínimos de buenas prácticas de
higiene que deben observarse en el proceso de alimentos NOM-130-SSAI-1995 Esta norma establece las disposic envasados en recipientes de cierre hermético y sometido NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formu	ciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos a tratamiento térmico.
lácteos: Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etic	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR
Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos.	PRUEBA: Los que marca, la NOM-184-SSAI-2002
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	AT NOT STATE OF THE STATE OF TH
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:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área	De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	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, AF	RRENDAMIENTO O SERVICIO:
ELABORO: SUPERV	of the state of th
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Eduardo Cru	z González Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA NOMBRE FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 10

NOMBRE Y FURMA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000268 DESCRIPCION TECNICA 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-SSAI-1996. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias del huevo, sus productos y derivados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Factores de Apariencia y sensoriales: Los que marca la NOM-159-SSAI-1996 Defectos: Deterioro, Materia extraña, sin manchas, sin residuo de materia fecal, sin olor putrefacto. Se agitara suavemente para verificar el tamaño de la cámara de aire. 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: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:** No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: Comprobar las condiciones de limpieza del producto Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y y la presentación de los envases primarios o fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. colectivos (cajas de cartón corrugado para 360 pzas 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: AUTORIZO: ELABORO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Eduardo Cruz

Commence of the State of the St

NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO

AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS

CODIGO CAMBS: 2211000178

PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

Embutidos

Chorizo: Embutido elaborados con las entrañas del cerdo Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes resecos 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 debera entregarse en bolsa de polipropileno de media densidad al alto vacio, marca registrada e información nutrimental y fecha de caducidad visible.

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-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-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:

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 perdida de humedad transporte que cuente con termokin, 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

CADUCIDAD DEL BIEN:

Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.

RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:

En factores de apariencia: lo solicitado

TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:

De acuerdo a la requisición

EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:

No aplica

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.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

ELABORO:

Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA

SUPERVISO:

Eduardo Cruz Gonzalez

Eduardo Cruz Gonzarez

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

NOMBRE Y FIRMA

AUTORIZO:

af a

Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO

AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS

CODIGO CAMBS: 2211000494

PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

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-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-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 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 empagues cerrados con las mismas características de empaque.

Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.

RESULTADOS MINIMOS 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

EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:

No aplica

CADUCIDAD DEL BIEN:

Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.

TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:

De acuerdo a la requisición

EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:

No aplica

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:

Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

AUTORIZO:

NOMBRE Y





N° 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000504 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **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-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-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 sublementos. NOM-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. PRUEBA: Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de Lo que marca la NOM-213-SSAI-2002. 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 CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:** No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben fecha de caducidad. estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo 18 may 19. de fauna nociva, con temperatura adecuada. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: SUPERVISO AUTORIZO: Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

A

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE Y AIRMA



N° 4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000520 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **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-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-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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. PRUEBA: Los que marca la NOM-051-SCFI-2010. 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 TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en recipientes de tipo Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y sanitario, elaborados con materiales inocuos fecha de caducidad. 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: **AUTORIZO:** SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

7



FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CODIGO CAMBS: 2211000220 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **Embutidos** Tocino: Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne 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-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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. PRUEBA: Lo que marca la NOM-051-SCFI-2010 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 TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben fecha de caducidad. estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

A



PARAMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS

DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO	SI	NO	NA
Pisos, techos y paredes de fácil limpieza y en buen estado.			
Coladeras sanitarias con trampa de grasa que impida el paso de roedores y malos olores.			
Focos y fuentes de luz con protección en las áreas de proceso.	-		
Rebanadoras, molinos, sierras y maquinaria en general limpios, contando con un sistema de			
desinfección durante el proceso. Bascula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos			
Bascula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los diffrences.			
Mesas de trabajo limpias y de material sanitario (no madera).		1	
Cuchillos y utensilios de trabajo en solución sanitizante con constantemente cambio durante el			
proceso. Áreas de trabajo físicamente aisladas de tal forma que se evite la contaminación cruzada			
Instalaciones dentro del área de proceso para el lavado de manos, que cuente con jabón			—
desinfectante y toallas desechables cubre bocas, turbante o gorro quirúrgico para empleados y			
supervisores.		-	ļ ·
Área general de basura botes limpios y con bolsa alejados de los alimentos.	-	-	
Los termómetros deben funcionar, estar calibrados, colocados en un lugar visible dentro y fuera de las cámaras.	Š.		
Los productos almacenados deben estar sobre tarimas y separado 15 cm de las paredes y del suelo.			
Las áreas de proceso, cámaras de refrigeración o congelación se deben encontrar siempre en			
orden, limpias, iluminadas, libres de olores ofensivos y sin mohos			
Control de potabilidad y cloración del agua	7.704		
500 metros cúbicos de almacén seco (abarrotes)	_		
150 metros cúbicos de área de refrigeración (frutas, verduras y colaciones)			
Contar con uso de suelo permitido en las instalaciones			
Contar con la verificación practicada a los equipos de medición (bascula)			1

1	CI.	NO	NA
DEL AREA DE RECIBO DE TRABAJO	31	INO	IAM
Área de recepción de mercancía especifica		-	
Área de recepción limpia y ordenada		-	
Registro que muestre los controles para recibir la mercancía en buen estado (temperatura, color,		-	
grado de maduración, etc.)	<u> </u>		

DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	SI	NO	NA
Bodegas secas, limpias y ordenadas			
Anaqueles y tarimas a 15 cm. Sobre el nivel del piso		-	
Anaqueles limpios y en buen estado		-	
Granos y productos secos sin presencia o rastros de plagas y hongos			
Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión			
Estibas y productos bien ordenados			
Se aplica el procedimiento PEPS (alimentos fechados e identificados)		+ 6	1000
Los alimentos rechazados están marcados y separados por el resto de los alimentos teniendo		- 8	143
para ello una área especifica e identificada] [3	epesa j

SECRETARIA DE SALVO



PARAMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS

DE LAS CONDICIONES DEL PERSONAL	SI	NO	NA
El personal se presenta a laborar aseado y con uniforme limpio y completo			
El personal recibe capacitación			
El personal se lava las manos antes de iniciar su trabajo, después de cada ausencia del mismo, y después de ir al baño			
Cuentan con instalaciones cerca de las áreas de trabajo para que el personal puedan asear y desinfectar sus manos periódicamente			
El personal asignado al área de procesos, tiene el cabello corto o recogido con cofia, red o turbante, uñas recortadas y sin esmalte.			
El personal se realiza análisis bacteriológicos por lo menos una vez cada seis meses			
Registro de análisis con el que cuenta el personal			
Coproparasitoscopico			
Coprocultivo		-	
Cultivo de frotis de manos		-	
Exudado faríngeo			
Seguimiento médico del personal de las áreas de proceso	-		
El personal cuenta con cubre bocas en las áreas de proceso			
El Personal que labora en el área de producción no utiliza joyas (reloj, pulsera, anillos, aretes etc.)			<u> </u>
Vestidores y baños separados de las áreas de proceso y debidamente equipados			

DEL TRANSPORTE	SI	NO	NA
Los vehículos de transporte cuentan con termoking adecuadamente para el transporte de los			
alimentos			
Vehículos con superficies de fácil limpieza			
Las taras o rejillas donde se transporta el alimento están limpias y en buenas condiciones			1000
Cuenta con un programa de mantenimiento preventivo con el fin de asegurar una correcta distribución			
Cuenta con un programa de prevención de plagas y fauna nociva para las unidades			
Cuenta con un programa de verificación de limpieza de las unidades diariamente			
Cuenta con un programa de control de horarios y rutas			
Cuenta con un programa de mantenimiento a los equipos de refrigeración			







CARNES EN GENERAL

El surtimiento se llevara 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

LUNES	
Hospitales Pediátricos	
Villa	
San Juan de Aragón	
Peralvillo	
Moctezuma	
Iztacalco !	
Hospitales Materno Infantiles	
Cuautepec	
Inguarán	
Hospital de Especialidades	
Dr. Belisario Domínguez	• The second sec
Hospitales Generales	
Dr. Rubén Leñero	
Iztapalapa	
Villa	
Balbuena	
	TOP - 1

MARTES

Azcapotzalco			
Coyoacan			
Tacubaya	man the state of t	\$ 100 miles (100 miles	· \
Hospital Materno Pediátrico	Section 1997 Annual Control of the C		
Xochimilco			
Hospitales Materno Infantiles			
Topilejo			
Nicolás M. Cedillo			
Hospitales Generales			
Milpa alta	A Company		
Xoco		*	and the second second
Dr. Gregofio Salas			
Tlahuac			









EMBUTIDOS

El surtimiento se llevara 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

Harvitalia Daditirias	
Hospitales Pediátricos	
Villa	
San Juan de Aragón	
Peralvillo	
Moctezuma	
Iztacalco	
Hospitales Materno Infantiles	
Cuautepec	
Inguaran	
Hospital de Especialidades	The state of the s
Dr. Belisario Domínguez	
Hospitales Generales	The state of the s
Dr. Rubén Leñero	
Iztapalapa	
Villa	
Balbuena	in a series of the series of

MARTES

and the second of the second o
A DESCRIPTION OF THE PROPERTY
3.00 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1





SECRETARIA DE SALUD



LACTEOS

El surtimiento se llevara 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

A CONTRACT OF THE CONTRACT OF
4 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
The state of the s

Azcapotzalco	
Coyoacan	
Tacubaya	
Hospital Materno Pediátrico	The second secon
Xochimilco	
Hospitales Materno Infantiles	A Sign Control of the
Topilejo	
Nicolás M. Cedillo	
Hospitales Generales	
Milpa alta	
Xoco	
Dr. Gregorio Salas	
Tlahuac	



SECRETARIA DE SALUD



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 Dtta. María Isabel Martínez Díaz		
Balbuena	Av. Cecilio Robeio y Sur 103 Col. Aeronautica Militar C.P. 15900 Delegación Venustiano Carranza			
Dr. Gregorio Salas	Calle del Carmen no. 42 Col. Centro, C.P. 06020 Delegación Cuauhtemoc	Dtta. Maricruz Martínez Morales		
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	Nut. Antonio Avalos Ozuna		
Hospital de Especialidades "Belisario Domínguez"	Avenida Tlahuac 4886 esquina Zacatlan de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Del Iztapalapa	Dtta. Leticia Juárez Gonzaga		
Хосо	Av. México Coyoacan y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Delegación Benito Juárez	Dtta. María Alejandra Araiza Chávez		
Dr. Enrique Cabrera Cosio	Prolongación Av 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Delegación Álvaro Obregón	Dtta, Laura Barrera Nuñez		
Tlahuac	Av. Gabriela Mistral nº 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Del. Tlahuac. C.P. 13278	Nut. Flor del Carmen Rueda Villegas		
Clínica Hospital Emiliano Zapata	Calle Cuco Sanchez 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		

SEDESA

SEDESA

SECRETARIA DE SALUD



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Pediátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azcapotzalco	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Delegación Azcapotzalco	C. Arturo Lara Martínez
Coyoacan	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, delegación Coyoacan	Nut. Alicia Ramírez Cerda
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Del. Iztacalco, C.P. 08310	Dtta. Leticia López López
· Peralvillo	Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Del. Cuauhtemoc 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. Ruth Álvarez García
Tacubaya	Arq. Carlos Lazo Esq. Gaviotas n° 25 Col. Tacubaya Del. Miguel Hidalgo C.P. 11870.	Nut. Adriana Castañeda Almaraz
Iztapalapa	Calzada Ermita Iztapalapa n° 780 Col. Granjas de San Antonio Del. Iztapalapa C.P. 09070	Nut. Ana María Servin 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. María Eugenia Quezada
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Del. Gustavo A. Madero C.P. 07050	Dtta. Nora Esther Castro Sandoval







SECRETARIA DE SALUD



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 nº 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		
Tlahuac	Av. Tlahuac Chalco n° 231 Col. La Habana Del. Tlahuac C.P. 13050	Dtta. Teresa Sánchez Lugo		
Cuautepec	Av. Emiliano Zapata nº 17. Col. Cuautepec 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		

ar desi







SECRETARIA DE SALUD



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

Toxicológicos, Centro y Reclusorios	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Clínica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Rio 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	Martinez de Castro y Piña y Palacios s/n. Col. San Mateo Xalpa. C.P. 16800. Del. Xochimilco.	Lic. Christopher Iván Hernández Mondragón
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Reforma nº 100. Col. San Lorenzo Tezonco. C.P. 09510. Del. Iztapalapa.	Lic. Hugo Iturbide Ledesma
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		Lic. Luis Manuel Arjona Pérez
Comunidad de Desarrollo para Adolescentes Varones		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

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias Subdirección de Operación Hospitalaria

SECRETARIA DE SALUD



"Sistema de Gestión de Calidad Certificado en ISO 9001:2008"

CIUDAD DE MÉXICO, A 26 DE DICIEMBRE DE 2016

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS
PRESENTE.

EL QUE SUSCRIBE, JESÚS VERDUZCO MEDRANO, EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA "LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.", EN RESPUESTA A SU OFICIO NO. SA/JUDPU/2715/064/2017 PRESENTO A USTED NUESTRA COTIZACIÓN CON BASE A LOS PRODUCTOS CUYAS CARACTERÍSTICAS SE DESCRIBEN EN LA "FICHA TECNICA", Y QUE, DE SER ACEPTADA LA PRESENTE PROPUESTA, SUMINISTRAREMOS LOS BIENES A LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL PARA EL PERIODO DEL 01 ENERO AL 31 DE MARZO DE 2017.

No.	CLAVE SAIÇA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	.2211-0181	CREMA	LITRO	12	LYNCOTT	\$117.02	\$1,404.24
2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	5	GLORIA	\$147.80	\$739.00
3	22111-0183	QUESO AMARILLO	KILO .	5	LYNCOTT	\$186.41	\$932.05
4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	26	LYNCOTT	\$143.52	\$3,731.52
5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	13	ALPURA	\$207.72	\$2,700.36
6	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	1,949	YOPLAIT	\$6.19	\$12,064.31
7	2211-0189	YOGHURT LIGTH	LITRO	1	YOPLAIT	\$40.80	\$40.80
8	2211-0190	LACTOBACILOS	PIEZA	25	YAKULT	\$9.02	\$225.50
9	2211-0191	LACTOBACILOS SIN AZUCAR	PIEZA	25	YAKULT	\$12.29	\$307.25
10	2211-0187	HUEVO	KILO	85	BACHOCO	\$46.63	\$3,963.55
			1,00 % PA.	N. Barrier		SUBTOTAL	\$26,108.58
						I.V.A.	\$0.00
						TOTAL	\$26,108.58

IMPORTE SUBTOTAL DE LA PARTIDA

(VEINTISEIS MIL CIENTO OCHO PESOS 58/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL DE LA PARTIDA

(VEINTISEIS MIL CIENTO OCHO PESOS 58/100 M.N.)

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO. />

- LOS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) Y SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, QUE SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS 30 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA
- ESTA PROPUESTA TIENE UNA VIGENCIA HASTA EL 31 DE MARZO DE 2017.
- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS INSUMOS ES DE POR LO MENOS DEL 50 % DE ORIGEN NACIONAL.
- EL TIEMPO DE ENTREGA Y LOS LUGARES DE ENTREGA SERÁN LOS SOLICITADOS POR "LA SECRETARÍA".
- MI REPRESENTEDA, EN CASO DE QUE SE FORMALICE EL CONTRATO CORRESPONDIENTE, PRESENTARÁ GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL 15% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

PROTESTO LO NECESARIO

JESÚS VERPUZCO MEDRANO

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EN PRESA

"LA COSMOPOLITANA, S.A DE C.V." R.F.C. COS-850425-822

POR

HORM



"Sistema de Gestión de Calidad Certificado en ISO 9001:2008"

CIUDAD DE MÉXICO, A 26 DE DICIEMBRE DE 2016

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS
P R E S E N T E.

EL QUE SUSCRIBE, JESÚS VERDUZCO MEDRANO, EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA "LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.", EN RESPUESTA A SU OFICIO NO. SA/JUDPU/2716/063/2017 PRESENTO A USTED NUESTRA COTIZACIÓN CON BASE A LOS PRODUCTOS CUYAS CARACTERÍSTICAS SE DESCRIBEN EN LA"FICHA TECNICA", Y QUE, DE SER ACEPTADA LA PRESENTE PROPUESTA, SUMINISTRAREMOS LOS BIENES A LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL PARA EL PERIODO DEL 01 ENERO AL 31 DE MARZO DE 2017.

No.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	22 1 1-0149	CHORIZO	KILO	1	MURGATI	\$119.83	\$119.83
2	2211-0155	JAMÓN DE PAVO	KILO '	. 70	MURGATI	\$153.75	\$10,762.50
3	2211-0151	MORTADELA	KILO	1	MURGATI	\$71.65	\$71.65
4	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	41	, MURGATI	\$69.69	\$2,857.29
5	2211-0153	TOCINO	. KILO . "	2	MURGATI	\$161.08	\$322.16
	- 3a					SUBTOTAL	\$14,133.43
		3F				I.V.A.	\$0.00
					1.33.1	TOTAL	\$14,133.43

IMPORTE SUBTOTAL DE LA PARTIDA

(CATORCE MIL CIENTO TREINTA Y TRES PESOS 43/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL DE LA PARTIDA

(CATORCE MIL CIENTO TREINTA Y TRES PESOS 43/100 M.N.)

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO.

- LOS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) Y SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, QUE SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS 30 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA.
- ESTA PROPUESTA TIENE UNA VIGENCIA HASTA EL 31 DE MARZO DE 2017.
- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS INSUMOS ES DE POR LO MENOS DEL 50 % DE ORIGEN NACIONAL.
- EL TIEMPO DE ENTREGA Y LOS LUGARES DE ENTREGA SERÁN LOS SOLICITADOS POR "LA SECRETARÍA".
- MI REPRESENTEDA, EN CASO DE QUE SE FORMALICE EL CONTRATO CORRESPONDIENTE, PRESENTARÁ GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL 15% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

PROTESTO LO NECESARIO

JESÚS VERDUZCO MEDRANO

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EN PRESA

"LA COSMOPOLITANA 8.4 DE C.V." R.F.C. COS-850425-832

JUD D. JUD D. JUNETARIO



JUD DE TOTAL UNIVARIOS

"Sistema de Gestión de Calidad Certificado en ISO 9001:2008"

CIUDAD DE MÉXICO, A 26 DE DICIEMBRE DE 2016

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS
PRESENTE.

EL QUE SUSCRIBE, JESÚS VERDUZCO MEDRANO, EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA "LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.", EN RESPUESTA A SU OFICIO NO. SA/JUDPU/2717/062/2017 PRESENTO A USTED NUESTRA COTIZACIÓN CON BASE A LOS PRODUCTOS CUYAS CARACTERÍSTICAS SE DESCRIBEN EN LA"FICHA TECNICA", Y QUE, DE SER ACEPTADA LA PRESENTE PROPUESTA, SUMINISTRAREMOS LOS BIENES A LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL PARA EL PERIODO DEL 01 ÉNERO AL 31 DE MARZO DE 2017.

of es	COTIZACIÓN OFICIO SA/JUDPU/2717/062/2017									
No.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE			
1	2211000210	BISTEC DE RES	KILO	78	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$193.81	\$15,117.18			
2	2211 0 00210	MACIZA DE RES	KILO	19	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$175.00	\$3,325.00			
3	2211000210	MOLIDA DE RES	KILO	37	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$141.78	\$5,245.86			
4	2211000210	FALDA DE RES	KILO	16	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$172.59	\$2,761.44			
5	2211000210	CUETE DE RES	KILO	4	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$172.77	\$691.08			
6	2211000506	PANCITA DE RES	KILO	3	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$69.32	\$207.96			
7	2211000498	MACIZA DE CERDO	KILO	38	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$140.97	\$5,356.86			
8	2211000502	MOLIDA DE CERDO	KILO	2	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$107.21	\$214.42			
9	2211000484	CHULETA DE CERDO	KILO	4	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$147.15	\$588.60			
10	2211000482	CHICHARRÓN	KILO	1	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD	\$184.50	\$184.50			
11	2211000512	PIERNA DE CERDO	KILO	4	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$140.97	\$563.88			
12	2211000376	MUSLO DE POLLO	KILO	116	BACHOCO DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$75.05	\$8,705.80			
13	2211000376	PECHUGA DE POLLO	KILO	83	BACHOCO DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$106.13	\$8,808.79			
14	2211000492	FILETE DE PESCADO	KILO	17	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD	\$232.23	\$3,947.91			
15	2211000034	ALMEJA	KILO	i	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD	\$50.24	⁻ \$50.24			
+					Frank to the second	SUBTOTAL	\$55,769.52			
	<i>(</i> , ,	i gi				I.V.A.	\$0.00			
//			1,275	1932	* ** **	TOTAL	\$55,769.52			

IMPORTE SUBTOTAL DE LA PARTIDA

(CINCUENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS 52/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL DE LA PARTIDA

(CINCUENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS 52/100 M.N.)

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO.



"Sistema de Gestión de Calidad Certificado en ISO 9001:2008"

- LOS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) Y SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, QUE SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS 30 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA.
- ESTA PROPUESTA TIENE UNA VIGENCIA HASTA EL 31 DE MARZO DE 2017.
- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS INSUMOS ES DE POR LO MENOS DEL 50 % DE ORIGEN NACIONAL.
- EL TIEMPO DE ENTREGA Y LOS LUGARES DE ENTREGA SERÁN LOS SOLICITADOS POR "LA SECRETARÍA".
- MI REPRESENTEDA, EN CASO DE QUE SE FORMALICE EL CONTRATO CORRESPONDIENTE, PRESENTARÁ GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL 15% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

PROTESTO LO NECESARIO

JESÚS VERDUZCO MEDIKANO

REPRESENTANTE LEGAL DE L'EMPRESA

"LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V." R. C. COS-850425-822







"Sistema de Gestión de Calidad Certificado en ISO 9001:2008"

CIUDAD DE MEXICO, A 26 DE DICIEMBRE DE 2016

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS
PRESENTE.

EL QUE SUSCRIBE, JESÚS VERDUZCO MEDRANO, EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA "LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.", EN RESPUESTA A SU OFICIO NO. SA/JUDPU/2724/057/2017 PRESENTO A USTED NUESTRA COTIZACIÓN CON BASE A LOS PRODUCTOS CUYAS CARACTERÍSTICAS SE DESCRIBEN EN LA "FICHA TECNICA", Y QUE, DE SER ACEPTADA LA "PRESENTE PROPUESTA, SUMINISTRAREMOS LOS BIENES A LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL PARA EL PERIODO DEL 01 ENERO AL 31 DE MARZO DE 2017.

No.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	2211-0181	CREMA	LITRO	1,169	LYNCOTT	\$117.02	\$136,796.38
2	2211-0182 '	MANTEQUILLA	KILO	.496	GLORIA	\$147.80	\$73,308.80
3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	305	LYNCOTT	\$186.41	\$56,855.05
4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	1,393	LYNCOTT	\$143.52	\$199,923.36
5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	1,296	ALPURA	\$207.72	\$269,205.12
6	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	28,679	YOPLAIT	\$6.19	\$177,523.01
7	2211-0189	YOGHURT LIGTH	LITRO	136	YOPLAIT	\$40.80	\$5,548.80
8	2211-0190	LACTOBACILOS	PIEZA	8,556	YAKULT	\$9.02	\$77,175.12
9	2211-0191	LACTOBACILOS SIN AZUCAR	PIEZA	3,124	YAKULT	\$12.29	\$38,393.96
10	2211-0187	HÜEVO	KILO	7,706	BACHOCO	\$46.63	\$359,330.78
NAME OF TAXABLE PARTY.			7. 4. 7.	The Part of the Control of the	K & C C C	SUBTOTAL	\$1,394,060.3
						I.V.A.	\$0.00
						TOTAL	\$1,394,060.3

IMPORTE SUBTOTAL DE LA PARTIDA

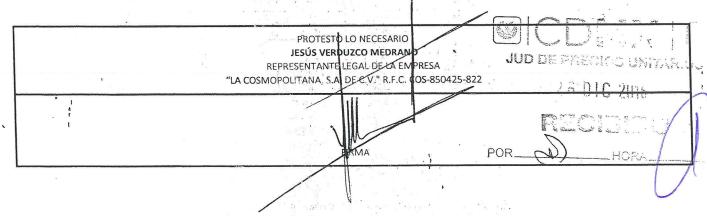
(UN MILLON TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SESENTA PESOS 38/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL DE LA PARTIDA

(UN MILLON TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SESENTA PESOS 38/100 M.N.)

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO:

- LOS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) Y SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, QUE SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS 30 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA.
- ESTA PROPUESTA TIENE UNA VIGENCIA HASTA EL 31 DE MARZO DE 2017.
- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS INSUMOS ES DE POR LO MENOS DEL 50 % DE ORIGEN NACIONAL.
- EL TIEMPO DE ENTREGA Y LOS LUGARES DE ENTREGA SERÁN LOS SOLICITADOS POR "LA SECRETARÍA".
- MI REPRESENTEDA, EN CASO DE QUE SE FORMALICE EL CONTRATO CORRESPONDIENTE, PRESENTARÁ GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL 15% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO





"Sistema de Gestión de Calidad Certificado en ISO 9001:2008"

CIUDAD DE MÉXICO, A 26 DE DICIEMBRE DE 2016

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS
PRESENTE

EL QUE SUSCRIBE, JESÚS VERDUZCO MEDRANO, EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA "LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.", EN RESPUESTA A SU OFICIO NO. SA/JUDPU/2723/056/2017 PRESENTO A USTED NUESTRA COTIZACIÓN CON BASE A LOS PRODUCTOS CUYAS CARACTERÍSTICAS SE DESCRIBEN EN LA "FICHA TECNICA", Y QUE, DE SER ACEPTADA LA PRESENTE PROPUESTA, SUMINISTRAREMOS LOS BIENES A LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL PARA EL PERIODO DEL 01 ENERO AL 31 DE MARZO DE 2017.

No.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	2211000178	CHORIZO ,	KILO	306	MURGATI	\$119.83	\$36,667.98
2	2211000494	JAMÓN DE PAVO	KILO	4,454	MURGATI	\$153.75 ~	\$684,802.50
3	2211000504	MORTADELA	KILO	8	MURGATI	\$71.65	\$573.20
4	2211000520	SALCHICHA DE PAVO	KILO	1,185	MURGATI	\$69.69	\$82,582.65
5	2211000220	TOCINO	KILO	91	MURGATI	\$161.08	\$14,658.28
			a w d		1	SUBTOTAL	\$819,284.61
					1 F	I.V.A.	\$0.00
				i i prii		TOTAL	\$819,284.61

IMPORTE SUBTOTAL DE LA PARTIDA

(OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS 61/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL DE LA PARTIDA

(OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS 61/100 M.N.)

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO.

- LOS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) Y SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, QUE SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS 30 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA.
- ESTA PROPUESTA TIENE UNA VIGENCIA HASTA EL 31 DE MARZO DE 2017.
- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS INSUMOS ES DE POR LO MENOS DEL 50 % DE ORIGEN NACIONAL.
- EL TIEMPO DE ENTREGA Y LOS LUGARES DE ENTREGA SERÁN LOS SOLICITADOS POR "LA SECRETARÍA".
- MI REPRESENTEDA, EN CASO DE QUE SE FORMALICE EL CONTRATO CORRESPONDIENTE, PRESENTARÁ GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL 15% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

PROTESTO LO NECESARIO

JESÚS VERDUZCO MEDRA NO

REPRESENTANTE LEGAL DELA EMPRESA

"LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V." R.F. C. COS-850425-822

DIC 2016

POR WHORA



"Sistema de Gestión de Calidad Certificado en ISO 9001:2008"

CIUDAD DE MÉXICO, A 26 DE DICIEMBRE DE 2016

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS
PRESENTE.

EL QUE SUSCRIBE, JESÚS VERDUZCO MEDRANO, EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA "LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.", EN RESPUESTA A SU OFICIO NO. SA/JUDPU/2722/055/2017 PRESENTO A USTED NUESTRA COTIZACIÓN CON BASE A LOS PRODUCTOS CUYAS CARACTERÍSTICAS SE DESCRIBEN EN LA"FICHA TECNICA", Y QUE, DE SER ACEPTADA LA PRESENTE PROPUESTA, SUMINISTRAREMOS LOS BIENES A LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL PARA EL PERIODO DEL 01 ENERO AL 31 DE MARZO DE 2017.

		<u>C</u>		FICIO SAJJUD	PU/2722/055/2017		
No.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1,	2211-0133	BISTEC DE RES	KILO	7,515	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$193.81	\$1,456,482.15
2	2211-0134	MACIZA DE RES	KILO	3,889	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$175.00	\$680,575.00
3	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	3,424	SIN MARCÀ DE PRIMERA CALIDAD, PROCÉDENCIA RASTRO TIF	\$141.78	\$485,454.72
4	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	3,200	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$172.59	\$552,288.00
5	2211-0137	CUETE DE RES	KILO	448	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$172.77	\$77,400.96
6	2211-0138	PANCITA DE RES	KILO	371	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$69.32	\$25,717.72
7	2211-0139	MACIZA DE CERDO	KILO	1,537	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$140.97	\$216,670.89
8	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	262	SÍN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$107.21	\$28,089.02
9	2211-0141	CHULETA DE CERDO	KILO	369	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$147.15	\$54,298.35
10	2211-0142	CHICHARRÓN	KILO	105	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD	\$184.50	\$19,372.50
11	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	278	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$140.97	\$39,189.66
12	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	13,178	BACHOCO DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$75.05	\$989,008.90
13	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	4,032	BACHOCO DE PRIMERA CALIDAD, PROCEDENCIA RASTRO TIF	\$106.13	\$427,916.16
14	2211-0147	FILETE DE PESCADO TILAPIA	KILO	2,171	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD	\$232.23	\$504,171.33
25	2211-0148	ALMEJA	KILO.	67	SIN MARCA DE PRIMERA CALIDAD	\$50.24	\$3,366.08
			1/				\$5,560,001.44
			#	I.V.A.	\$0.00		
	X		e ²	SE P. P.		TOTAL	\$5,560,001.44

IMPORTE SUBTOTAL DE LA PARTIDA

(CINCO MILLONES QUINIENTOS SESENTA MIL UN PESOS 44/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL DE LA PARTIDA

(CINCO MILLONES QUINIENTOS SESENTA MIL UN PESOS 44/100 M.N.)

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO.

POR (N)

Lago Zurich No. 519, Col. Francisco I. Madero, C.P. 11480 México, D.F. Tels.: 5254-1144, 2282-2520, Fax: 2282-2545



"Sistema de Gestión de Calidad Certificado en ISO 9001:2008"

- LOS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) Y SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, QUE SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS 30 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA.
- ESTA PROPUESTA TIENE UNA VIGENCIA HASTA EL 31 DE MARZO DE 2017.
- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS INSUMOS ES DE POR LO MENOS DEL 50 % DE ORIGEN NACIONAL.
- EL TIEMPO DE ENTREGA Y LOS LUGARES DE ENTREGA SERÁN LOS SOLICITADOS POR "LA SECRETARÍA".
- MI REPRESENTEDA, EN CASO DE QUE SE FORMALICE EL CONTRATO CORRESPONDIENTE, PRESENTARÁ GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL 15% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

PROTESTO LO NECESARIO

JESÚS VERDUZCO MEDRANO

REPRESENTANTI LEGAL DE LA EMPRESA

"LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V." R.F.C. COS-850425-822

W.