

The background features a large, semi-transparent watermark of the IMSS logo. The logo consists of a stylized eagle with its wings spread, perched on a cactus, all enclosed within a rounded square border. Below the square, the letters 'IMSS' are written in a large, bold, sans-serif font.

Se manifiesta que el  
archivo publicado es  
la mejor versión  
disponible con la  
que cuenta el  
Instituto Mexicano  
del Seguro Social.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y  
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

CONTRATO DE ADQUISICION DE BIENES  
NUMERO 16B10761  
HOJA 1 DE 1

ACUERDO DEL CIAAS	N/A	SESIÓN DEL CIAAS	N/A
PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN	ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE LOS TRATADOS DE LIBRE COMERCIO CON TÍTULO DE COMPRAS GUBERNAMENTALES NÚMERO AA-019G1R040-E20-2016		
FUNDAMENTO	ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, Y DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 42 PENÚLTIMO PÁRRAFO Y 43 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LAASSP Y DEMÁS DISPOSICIONES APPLICABLES EN LA MATERIA.		
FECHA DE ADJUDICACIÓN	DÍA	MES	AÑO
	10	OCTUBRE	2016
DEL		DÍA	MES
		25	OCTUBRE
HASTA		DÍA	MES
		31	NOVIEMBRE
AÑO		2016	
TIPO DE CONTRATO			
ABIERTO ( )			
CERRADO (X)			
OFICIO DE LIBERACIÓN DE INVERSIÓN			
PARA CUBRIR LAS EROGACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO, CUENTA CON RECURSOS DISPONIBLES SUFICIENTES, NO COMPROMETIDOS, DE ACUERDO AL OFICIO DE LIBERACIÓN DE INVERSIÓN (OLI), MISMO QUE SE AGREGA AL PRESENTE CONTRATO COMO ANEXO 1 (UNO).			

PROVEEDOR	EQUIPANDOSE, S.A. DE C.V.	R.F.C.	EQU970107SA6	REGISTRO PATRONAL IMSS	NO APLICA
DOMICILIO (Artículo 49 "RLAASSP")	CALLE 63 NÚMERO 501 B, X 60 Y 62, COLONIA CENTRO, CÓDIGO POSTAL 97000, MÉRIDA, YUCATÁN.				
TELÉFONO(S)	01 999 930-14-60	FAX	N/D	CORREO ELECTRÓNICO	ralonso@equipandose.com.mx y equipand@prodigy.net.mx
ESCRITURA PÚBLICA	6	FECHA ESCRITURA PÚBLICA	07 DE ENERO DE 1997	NOTARIO PÚBLICO	LICENCIADO FERNANDO A. CASTILLA PATRÓN
NOTARÍA PÚBLICA	70 DEL ESTADO DE YUCATÁN	FOLIO MERCANTIL			13073- BIS
DE ACUERDO CON SUS ESTATUTOS, SU OBJETO SOCIAL CONSISTE ENTRE OTRAS ACTIVIDADES, EN:	LA COMPRA, VENTA, FABRICACIÓN, DISTRIBUCIÓN, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, REPARACIÓN, RENTA DE TODA CLASE DE EQUIPOS DE PREPARACIÓN DE COMIDA, REFRIGERACIÓN, MOLINOS SIERRAS, BASCULAS, REBANADORAS, CAJAS REGISTRADORAS, CUARTOS FRÍOS Y EN GENERAL TODA CLASE DE MAQUINARIAS, EQUIPOS E IMPLEMENTOS PARA LA INDUSTRIA, COMERCIO, AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA, ASÍ COMO LOS DEMÁS INSUMOS Y MATERIALES PARA DICHAS ACTIVIDADES.				
NOMBRE DEL APODERADO LEGAL	ROGER ALONSO NOVELO	ESCRITURA PÚBLICA	30	FECHA ESCRITURA PÚBLICA	19 DE ENERO DE 2006
NOTARIO PÚBLICO	LICENCIADO FERNANDO A. CASTILLA PATRÓN	NOTARÍA PÚBLICA	70 DEL ESTADO DE YUCATÁN	FOLIO MERCANTIL	NO APLICA
FECHA DE ENTREGA DE LOS BIENES	A LOS 60 (SESENTA) DÍAS NATURALES CONTABILIZADOS A PARTIR DEL DÍA NATURAL SIGUIENTE AL ACTO DE COMUNICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.	LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES	EN EL H.G.Z 165 CAMAS EN VILLA DE ALVAREZ, COLIMA, UBICADO EN LAPISLAZULI NÚMERO 250 FRACCIONAMIENTO HABITACIONAL EL HAYA, CÓDIGO POSTAL 28983	PLAZO PARA PAGO	DENTRO DE LOS 20 (VEINTE) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA APROBACIÓN DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (CFDI) QUE REUNA LOS REQUISITOS FISCALES ESTABLECIDOS EN LA LEY DE LA MATERIA.
OBJETO DEL CONTRATO					
ADQUISICIÓN DE EQUIPO DE COCINA Y COMEDOR PARA EL H.G.Z. 165 CAMAS EN VILLA DE ALVAREZ, COLIMA, CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO ASOCIADO A OBRA 2016, CUYAS CARACTERÍSTICAS, ESPECIFICACIONES Y CANTIDADES SE DESCRIBEN EN LOS ANEXOS 2 (DOS) Y 3 (TRES) DE ESTE CONTRATO.					
				IMPORTE SIN IVA	IVA
				\$847,929.13	0% ( ) 16% (X)
(OCHOCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS 13/100 M.N.)					

<p>"EL INSTITUTO" INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</p> <p><i>[Firma]</i> JOSÉ ROBERTO FLORES BAÑUELOS ApoDERADO LEGAL</p>	<p>"EL PROVEEDOR" EQUIPANDOSE, S.A. DE C.V.</p> <p><i>[Firma]</i> ROGER ALONSO NOVELO ApoDERADO LEGAL</p>
---	---

Este instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos proporcionados por la División Contratante, correspondientes al procedimiento de contratación que se señala.

25/10/2016  
CORP/PMCDG





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES  
Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS  
COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS

Contrato Numero

16BI0761

## ANEXO 1

"OFICIO(S) DE LIBERACIÓN DE INVERSIÓN (OLI)"

## ANEXOS DIVISION DE CONTRATOS

EL PRESENTE ANEXO CONSTA DE 03 HOJAS INCLUYENDO ESTA CARÁTULA

SINTEXIC

9



Ing. Jesús Guajardo Briones  
Coordinador de Infraestructura Inmobiliaria  
Presente

Ciudad de México, a 14 de abril de 2016

**Oficio de solicitud del área requeriente: 095384611320/0293**  
La División de Evaluación y Seguimiento Financiero dependiente de la Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria, solicita la emisión del Oficio de Liberación de Inversión (OLI) por un monto de \$999,291.24, referente al presupuesto 2016 del programa Equipo Asociado a Obra para la adquisición de 77 bienes de Cocina Internacional destinados al Nuevo Hospital General de Zona (HGZ) en el municipio de Villa de Álvarez, Colima (Sustitución del HGZ No. 1).

**Capítulo: Equipamiento**  
**Oficio de Liberación de Inversión 2016**  
No. 0990016B3000/6B34/BMI/126 / 237

**Descripción de Cartera del Programa y Proyecto de Inversión (PPI) de la SHCP**

**Nombre de Cartera:** Construcción de Hospital de Zona (HGZ) nuevo de 165 camas en el municipio de Villa de Álvarez, Colima. (Sustitución del HGZ No. 1)  
**Clave de cartera:** 1250GYR0003  
**No. de solicitud:** 37323  
**Unidad Responsable:** GYR  
**Programa presupuestario:** K012  
**Fuente financiamiento:** 4  
**Importe del calendario fiscal:** 411,934,933  
**Localización geográfica:** 06 Colima

**Información del HCT del IMSS**

**Tipo OLI:** Adquisición  
**Proyecto PREI:** 12060001  
**Acuerdo:** ACDO.AS3.HCT.300316/67.P.C  
**Asignación presupuestaria:** 136,975,347  
**Nombre del PPI:** Equipo Asociado a Obra

**Autorización de asignación del Oficio de Liberación de Inversión (OLI) 2016**

Se emite el presente OLI de conformidad a los artículos 35 y 48 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 156 fracción II 156 A de su Reglamento; 25 y 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el numeral 8.1.2.1.4 del Manual de Organización de la Dirección de Finanzas y al oficio circular 099001670000/837, firmado por el entonces Coordinador de Presupuesto e Información Programática en agosto de 2013, lo anterior para dar inicio a las gestiones de Adquisición de Equipamiento del Programa de Inversión Física 2016.

**Unidad Responsable del Gasto (URG):** 09 Nivel Central.  
**Número de bienes:** 77  
**Monto original con IVA:** 999,291.24

(novecientos noventa y nueve mil doscientos noventa y un pesos 24/100 m.n.)

Por tanto, el monto señalado se ha registrado en el Sistema Financiero PREI Millenium para que la URG inicie los procesos de adquisición conforme al Anexo 1 que se adjunta, y con base en los artículos 8 y 69 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y el numeral 7.1.20 de la Norma Presupuestaria del IMSS.

Atentamente,  
El Titular

Lic. Edgar Peña Chávez

Programa  
CONTINUA DE GESTIÓN

2016 ABR 15 PM 3:38

COORDINACIÓN DE  
INFRAESTRUCTURA  
INMOBILIARIA

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**







**TO  
TEXT  
TENS  
SINS**

*Handwritten mark*



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES  
Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS  
COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS

Contrato Numero

16BI0761

## ANEXO 2

**“CÉDULAS DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO Y PROPUESTA  
ECONÓMICA”**

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

EL PRESENTE ANEXO CONSTA DE 31 HOJAS INCLUYENDO ESTA CARÁTULA

**SIN TEXTO**





**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACION DIRECTA	CANTIDAD:	1
PARTIDA:	1	F. ACTUALIZACION:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.136.0378.00.01	H. ACTUALIZACION:	19:39:46
CLAVE PREI:	000000000018958	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016
<b>NOMBRE GENÉRICO</b>			
Batidora eléctrica de mesa, capacidad 5 litros.			

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	KITCHEN AID
MODELO:	KSM150PS
CATALOGO:	

HOJA 1 de 1

**ESPECIFICACIONES**

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Batidora eléctrica de mesa.
  - 1.2 Capacidad 5 litros., con una tolerancia de ± 10%.
  - 1.3 Cuerpo exterior de fierro fundido,
  - 1.4 Motor de 1/3 de hp.,
  - 1.5 Tazón de acero inoxidable AISI-304,
  - 1.6 Agitadores y accesorios intercambiables de acero inoxidable AISI-304,
  - 1.7 3 velocidades.
- 2 Instalación.
  - 2.1 Corriente eléctrica 120V/60Hz. cable de uso rudo con abrazadera, clavija
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor

- 1 Descripción:
    - 1.1 Batidora eléctrica de mesa,
    - 1.2 Capacidad 5 litros., con una tolerancia de ± 10%.
    - 1.3 Cuerpo exterior de fierro fundido,
    - 1.4 Motor de 1/3 de hp.,
    - 1.5 Tazón de acero inoxidable AISI-304,
    - 1.6 Agitadores y accesorios intercambiables de acero inoxidable AISI-304,
    - 1.7 3 velocidades,
  - 2 Instalación.
    - 2.1 Corriente eléctrica 120V/60Hz. cable de uso rudo con abrazadera, clavija
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas - Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor
- 24 MESES DE GARANTIA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO. CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.

*[Handwritten Signature]*  
Dante Broid

Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

Ing. Miguel Angel Rojas González  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

*[Handwritten Signature]*  
Lic. Elia Romera Domínguez Sánchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

*[Handwritten Signature]*  
M. ROJAS Miguel Naveiro  
EQUIPANDOSE SA DE CV

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
AUTORIZADO POR EL LICITANTE

# BATIDORA ARTISAN

Modelo: KSM150PS

Modelo  
DIVISION DE CONTRATOS

**INTERNATIONAL**  
EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

## RENDIMIENTO EXCEPCIONAL

- MOTOR DE ALTO RENDIMIENTO que proporciona máxima potencia a sus recetas todos los días.
- CONTROL DE 10 VELOCIDADES permite que el usuario seleccione la velocidad correcta para el trabajo que se mezcla, desde muy alto a movimientos muy lentos.
- ACCIÓN DE MEZCLA PLANETARIA espirales a 67 puntos de contacto para una rápida y completa mezcla.
- CUERPO METÁLICO que proporciona durabilidad y confianza.



## DISEÑO DURADERO

- RECIPIENTE EN ACERO INOXIDABLE DE 4.5 QUART con manijas para máxima comodidad.
- ACCESORIOS MULTI-PROPOSITO 12 accesorios opcionales que ofrecen interminables oportunidades, desde pasta fresca hasta un delicioso helado.

## INCLUYE



RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE DE 5-QT CON MANGO



BATIDOR PLANO



BATIDOR DE 6 ALAMBRES



GANCHO PARA AMASAR

## ESPECIFICACIONES Y DIMENSIONES

- Dimensiones en centímetros (pulgadas)
- Peso en kilogramos (libras)

KSM150PS	PRODUCTO	CARTÓN DE PRODUCTOS	PAQUETE MASTER
Altura total	35.6 (14.0)	41.3 (16.3)	42.5 (16.8)
Altura Cabezote	44.5 (17.5)	—	—
Ancho	22.2 (8.8)	40.6 (16.0)	41.3 (16.3)
Profundidad	35.6 (14.0)	27.9 (11.0)	28.7 (11.3)
Longitud del cable	114.3 (45.0)	—	—
Peso neto	10.0 (22.0)	—	—
Peso del producto	—	10.9 (24.0)	11.3 (25.0)
Cantidad Paquete Master	—	—	1 Unidad

9 Paquetes Maestros por capa x 4 capas por carga = 36 unidades

PROTECTOR DE VERTIDO DE UNA PIEZA

## COLORES DISPONIBLES

MODELO	COLOR
KSM150PSER	Roja
KSM150PSMC	Cromo
KSM150PSOB	Negra
KSM150PSWH	Blanco

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso..

Premio ETICA Y VALORES EN LA INDUSTRIA 2003 • Premio ETICA Y VALORES EN LA INDUSTRIA 2004  
Av. Lomas de Sotelo 1097 • Col. Lomas de Sotelo • 11200 México, D.F. • Tel. 5395 0777 • Fax 5395 0700  
nyce@nyce.org.mx • www.nyce.org.mx  
Organismo de certificación de productos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (ema)  
Número de acreditación: 02/10, vigente a partir de: C1/C6/2010



# Certificado de Producto Nuevo de Conformidad con Norma Oficial Mexicana

FR4CER10

Certificado No.: **1602CE04416**

Normalización y Certificación Electrónica S.C. (NYCE), otorga el presente Certificado de Conformidad con Norma Oficial Mexicana con base al informe de resultados de pruebas No. **AP016416**, emitido por el laboratorio **APEESA SA DE CV**, con número de Acreditación y Aprobación **EE-1 49-002/11**. De acuerdo al procedimiento PCPCER10 de NYCE y a la solicitud con No. de Referencia **4374EL0216**, se otorga el presente certificado con verificación mediante pruebas periódicas a la empresa:

con domicilio en: **WHIRLPOOL MEXICO SA DE CV**  
**ANTIGUA CARRETERA A ROMA km. 9 COL.:MILAGRO**  
**C.P. 66634 APODACA NL**  
**R.F.C. WME8709287L5**

del siguiente producto:

Producto:	<b>BATIDORA DE PEDESTAL</b>
Marca:	<b>KitchenAid®</b>
Modelo (s):	<b>KSM150PS; KSM152PS; KSM158GB; KSM160APS; KSM155GB, seguidos o no de A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z, seguidos o no de A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z...</b>
*Fracción Arancelaria:	<b>85094002</b>
*País de Origen:	<b>ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</b>
*País de Procedencia:	<b>ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</b>
*Características eléctricas:	<b>120 V - 60 Hz 325 W</b>

De conformidad con la Norma Oficial Mexicana **NOM-003-SCFI-2000** "Productos eléctricos-Especificaciones de seguridad.", publicada en el Diario Oficial de la Federación del 10 de enero de 2001. El presente Certificado de conformidad se expide en la Ciudad de México, el día **22-abr-2016**, con vigencia de **1 (un) año**, para los efectos que convengan al interesado. La validez de la vigencia estará sujeta al resultado del seguimiento correspondiente.

## ANEXOS

## DIVISION DE CONTRATOS

ATENTAMENTE

**JUAN PABLO NAVA ORUBE**  
DIRECTOR DE OPERACIONES

*[Handwritten signature]*  
Lto. **JUAN PABLO NAVA ORUBE**  
S.A. DE C.V.  
Representante Legal



EN CASO DE EXISTIR UNA CONTROVERSIA, NYCE, S.C. ÚNICAMENTE RESPALDARA EL ORIGINAL DEL CERTIFICADO

*[Handwritten signature]*

Certificó: **Eduardo Méndez Cárdenas**  
\*Data declarado por el solicitante de la certificación.

Analizó: **Ana Laura Mancilla Montiel**



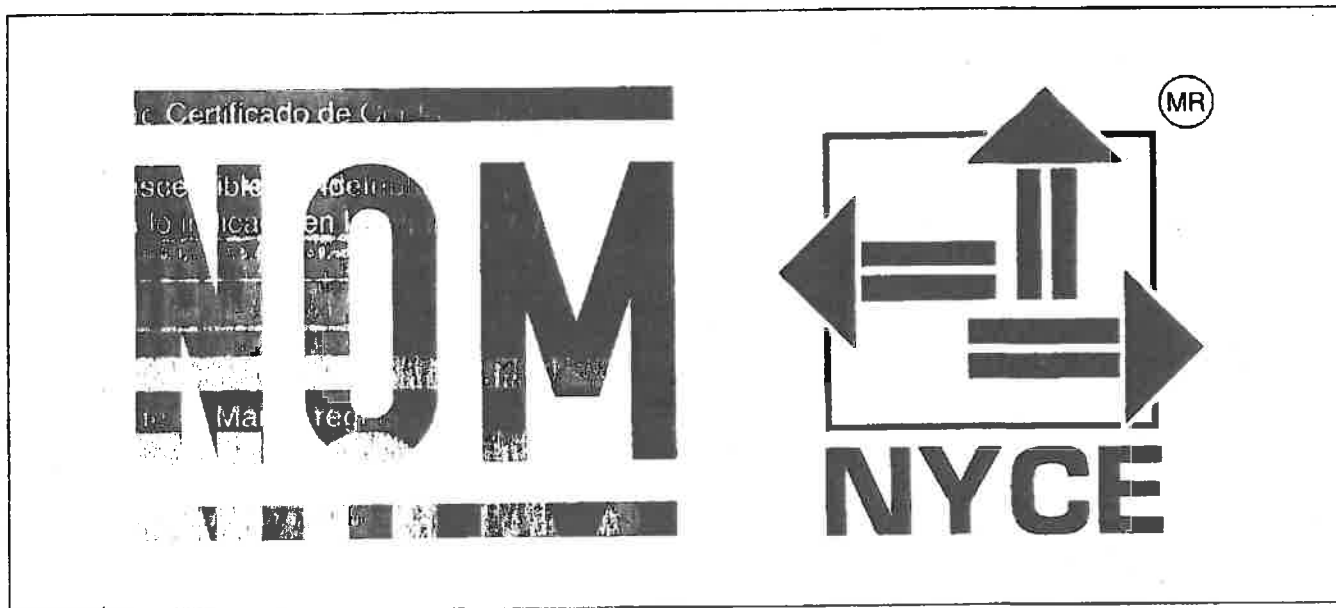
NO. DE REFERENCIA 4374EL0216 QUE CONSTAN DE:

seguidos o no de 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 69, seguidos o no de 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 69 —

## ANEXOS DIVISION DE CONTRATOS

Lic. Dr. *[Signature]* Juan Novelo  
Ejecutivo de Negocios  
Enero de 2015

El presente Certificado de Conformidad significa la concesión del derecho de Uso de la Contraseña Oficial y de la Marca registrada del Organismo **NOM-NYCE** la cual deben ostentar, en forma legible, discernible e indeleble, los productos que ampara este Certificado de Conformidad, de acuerdo a lo indicado en la siguiente figura:



La Comisión Mexicana de Normas y la marca registrada **NYCE** quedan sujetas al cumplimiento de los "Lineamientos de Uso de la Contraseña Oficial" y del "Reglamento de Uso de Contraseña"

### CLAUS

- 1.- El titular debe emplear la Norma **NOM** mediante etiquetas, estampado u otro procedimiento que la haga ostensible en cada unidad de los productos que ampara este Certificado.
  - 2.- El titular de este Certificado debe respetar las condiciones de uso, tanto del propio Certificado de Conformidad como de la contraseña **NOM-NYCE**.
  - 3.- El titular del Certificado debe asegurarse que los productos certificados que ostentan la contraseña **NOM-NYCE** cumplen con las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana aplicable.
  - 4.- Ni este Certificado de Conformidad ni el uso de la contraseña, sustituye en ningún caso la garantía del producto que corresponde en los términos de la legislación y de las normas en vigor.
  - 5.- El Certificado de Conformidad únicamente es válido en el momento de emitirse.
- Las especificaciones aplicables que sustentan el Certificado de Conformidad dejan de ser aplicables y estas no se hicieron del conocimiento de NYCE.
  - Se incurra en el mal uso del Certificado de Conformidad o de la contraseña.
  - A petición por escrito del titular del Certificado de Conformidad o de la contraseña.
  - Se detecte durante el uso de los productos certificados, deficiencias de cumplir con la norma bajo el cual se certificó.
- 6.- Todo empleado involucrado en el uso de la Norma de Conformidad ya sea del titular o de un tercero, dará derecho a una acción legal o judicial por parte de NYCE.



**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACION DIRECTA	CANTIDAD:	21
PARTIDA:	2	F. ACTUALIZACIÓN:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.175.0342.00.01	H. ACTUALIZACIÓN:	19:39:45
CLAVE PREI:	000000000018907	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016
<b>NOMBRE GENÉRICO</b>			
<b>Carro termo porta charolas.</b>			

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	MDC24401
CATALOGO:	

HOJA 1 de 1

**ESPECIFICACIONES**

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Carro termo porta charolas,
  - 1.2 Cuerpo fabricado exterior de polietileno de alta resistencia,
  - 1.3 Relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada.
  - 1.5 Con refuerzos laterales en diseño,
  - 1.6 Con dos entrepaños, dos compartimentos
  - 1.7 Con puertas para la colocación de 12 charolas cada uno,
  - 1.8 Con herraje y molduras para cierre hermético,
  - 1.9 Con 2 ruedas fijas y 2 rocas de 5 pulgadas de diámetro y una de ellas con freno,
  - 1.10 En la base del entrepaño con diseño para evitar el deslizamiento de los recipientes,
  - 1.11 Con agarradera en la parte superior de ambos lados,
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor

- 1 Descripción:
    - 1.1 Carro termo porta charolas,
    - 1.2 Cuerpo fabricado exterior de polietileno de alta resistencia,
    - 1.3 Relleno de espuma de poliuretano,
    - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
    - 1.5 Con refuerzos laterales en diseño,
    - 1.6 Con dos entrepaños, dos compartimentos
    - 1.7 Con puertas para la colocación de 12 charolas cada uno,
    - 1.8 Con herraje y molduras para cierre hermético,
    - 1.9 Con 2 ruedas fijas y 2 rocas de 5 pulgadas de diámetro y una de ellas con freno,
    - 1.10 En la base del entrepaño con diseño para evitar el deslizamiento de los recipientes,
    - 1.11 Con agarradera en la parte superior de ambos lados,
  - 2 Instalación.
    - 2.1 No requiere
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas - Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor
- 24 MESES DE GARANTÍA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO. CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.

*[Handwritten Signature]*  
Daniel Broid

Coordinador de Planeación, de Infraestructura Médica.

Ing. Miguel Ángel Rojas González  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

Lic. Elia Romána Domínguez Sánchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

*[Handwritten Signature]*  
Lic. B...  
EQUIPAMIENTO MEDICO



**CAMBRO****Beverage Service Carts**

Models MDC24, MDC24F

**Features & Benefits**

- Perfect for food delivery or offering self-service beverages or snacks. May also be used for a convenient wait staff service station.
- Model MDC24 has a recessed counter that holds 3 each one gal. (3,8 L) Camtainers® (Model 100LCD). Also accommodates Condiment Bins and/or merchandising containers for snacks or specialty items.
- Model MDC24F has a flat top counter to accommodate a variety of combinations of all Cambro insulated beverage containers.
- With the addition of the Optional Wire Rack, each compartment will hold 10 each Metric Camtrays® (Product #3253) or the following GN 1/1, 1/2 or 1/3 Size Food Pans:

- 2½" (6,5 cm) deep
  - 4 each GN 1/1 Full Size
  - 8 each GN 1/2 Size
  - or 12 each GN 1/3 Size
- 4" (10 cm) deep
  - 3 each GN 1/1 Full Size
  - 6 each GN 1/2 Size
  - or 9 each GN 1/3 Size
- 6" (15 cm) deep
  - 2 each GN 1/1 Full Size
  - 4 each GN 1/2 Size
  - or 6 each GN 1/3 Size
- 8" (20 cm) deep
  - 1 each GN 1/1 Full Size
  - 2 each GN 1/2 Size
  - or 3 each GN 1/3 Size

- One-piece, seamless, double-wall, durable polyethylene construction will not dent, crack, bubble, chip or break. Can be wiped or steam-cleaned.
- Two bottom compartments are insulated with foamed-in polyurethane.
- Open compartment shelf under work area is large enough to store set-ups or additional food items.
- Molded-in handles on both sides provide easy steering and maneuvering.
- Four each 6" (15,24 cm) casters, 2 fixed, 2 swivel, 1 w/ brake provide easy transport and maneuvering.
- Non-electrical.
- No assembly required.
- Available in 9 colors.

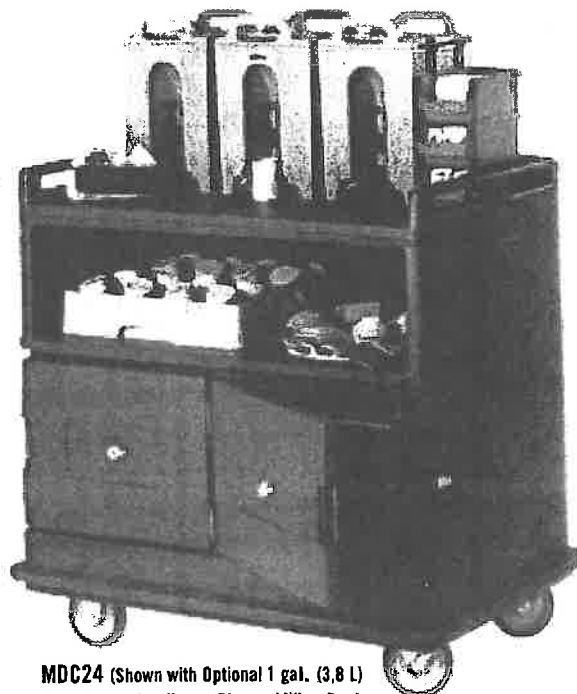
DIVISION DE CONTRATOS  
 ANEXOS

Item No. \_\_\_\_\_

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

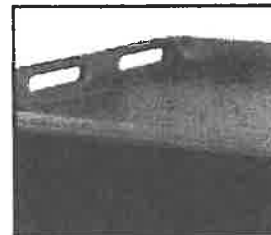
Quantity \_\_\_\_\_



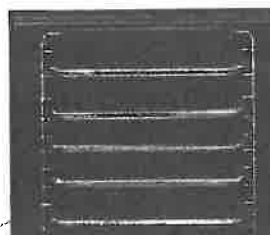
**MDC24** (Shown with Optional 1 gal. (3,8 L) Camtainers, Condiment Bins and Wire Rack with Metric Camtrays)



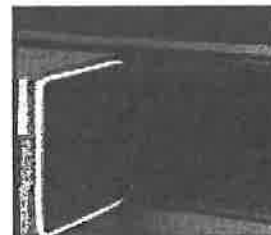
Recessed top on Model MDC24 holds 3 each, 1 gal. (3,8 L) Camtainers and stacked Condiment Bins.



Model MDC24F has a flat top counter to allow menu service flexibility.



Organize Food Pans and Trays by placing the Optional Wire Rack inside the insulated compartments.



Closed compartments also hold supplies.

**Approvals**

© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2000 U.S.A.  
 Telephone (714) 848-1555 • Toll Free (800) 854-7631 • FAX (714) 842-3430 • Customer Hot Line (800) 833-3003  
 LIT FCST-0402-26

**CAMBRO**  
 MANUFACTURING COMPANY  
 www.cambro.com

# Beverage Service Carts

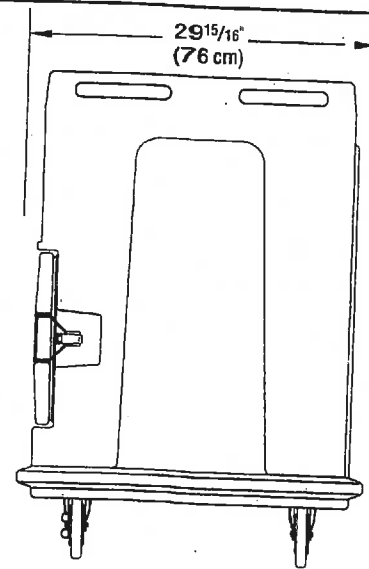
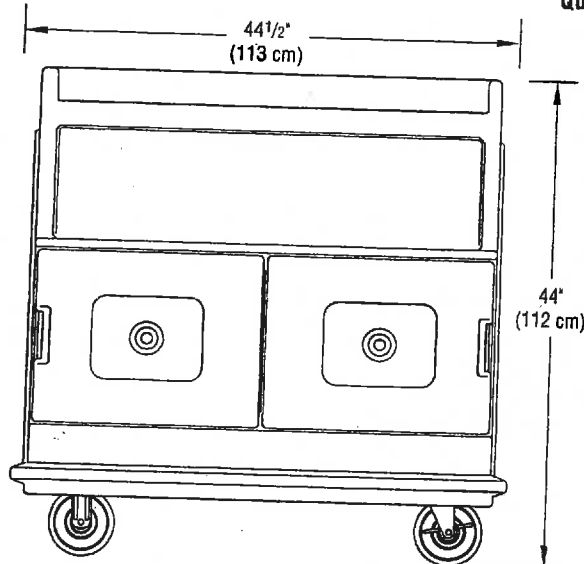
Models MDC24, MDC24F

Item No. \_\_\_\_\_

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_



MDC24 / MDC24F

## Specifications

Dimension Tolerance: +/- 1/4" (0,64 cm)

Code	Description	Exterior Dimensions W x D x H	Case lbs./cube Kg/m <sup>3</sup>
MDC24 / MDC24F	Beverage Service Cart	44 1/2" x 29 15/16" x 44" (113 x 76 x 112 cm)	143 (37,67) 64,9 (1,055)

## Optional Accessories

- Wire Rack  MDC24R
- Condiment Bin  5412CBP
- For MDC24  
Camtainer®  100LCD -1 gallon (3,8 L)

- For MDC24F  
Camtainer®  100LCD  250LCD  500LCD  1000LCD
- Ultra Camtainer®  UC250  UC500  UC1000
- CamServer®  CSR3  CSR5

## Standard Colors

- Dusty Rose (400)
- Coffee Beige (157)
- Granite Green (192)
- Gray (180)
- Dark Brown (131)
- Granite Red (193)
- Slate Blue (401)
- Granite Gray (191)
- Granite Sand (194)

## Architect Specs

The non-electrical beverage service cart shall be Model MDC24 or Model MDC24F manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 U.S.A. It shall be made of one-piece, seamless, double-wall, high-density, polyethylene and shall be foam-injected with polyurethane. Model MDC24 shall have a recessed counter that will hold 3 each one gallon (3,8 L) Camtainers or Condiment Bins. Model MDC24F shall have a flat counter. With the Optional Wire Rack, the two insulated compartments shall accommodate 10 each 3253 Metric Camtrays or GN Full, Half or Third Size Food Pans, from 2 1/2" (6,5 cm) to 8" (20 cm) deep. It shall have an open compartment shelf under the recessed work top area for convenient storage. It shall have molded-in handles on both sides. It shall have 4 each 6" (15,24 cm) casters, 2 fixed, 2 swivel, 1 w/ brake. It shall require no assembly. It shall be available in 9 colors.



**DIVISION DE CONTRATOS**

## Approvals



© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2000 U.S.A.  
 Telephone (714) 848-1555 • Toll Free (800) 854-7631 • FAX (714) 842-3430 • Customer Hot Line (800) 833-3003

PRINTED IN THE U.S.A.



The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please contact NSF International to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

**Facility :** # 1 Huntington Beach, CA

**Adjustable Dish Caddy[1]**

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Adjustable Tray and Dish Cart**

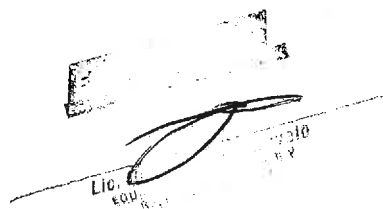
TDC30

**Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]**

BSB10

BSB12

BSB18



**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

24/9/2016

Listing Category Search Page | NSF International

- 630MT
- 826MT
- 830MT
- 913MT
- 918MT
- 926MT

[34] Black, blue, clear, green, and white are approved for food contact. All other colors are accepted for splash and non-food use only.

**Market Pan[34]**

- 10302MT
- 6302MT
- 8262MT
- 8302MT
- 92615MT

[34] Black, blue, clear, green, and white are approved for food contact. All other colors are accepted for splash and non-food use only.

**Market Tray with Compartments[1]**

- 926154MT

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Meal Delivery Cart[1]**

- MDC1411T60
- MDC1418S20
- MDC1418T16
- MDC1418T30
- MDC1520S10
- MDC1520S10HD
- MDC1520S20
- MDC1520T16
- MDC1520T30



**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

  
MDC24F

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

24/9/2016

Listing Category Search Page | NSF International

1318MT  
 1826MT  
 2025MT  
 630MT  
 826MT  
 830MT  
 913MT  
 918MT  
 926MT

[32] Black, blue, clear, green, and white are approved for food contact. All other colors are accepted for splash and non-food use only.

**Market Pan[32]**

10302MT  
 6302MT  
 8262MT  
 8302MT  
 92615MT

[32] Black, blue, clear, green, and white are approved for food contact. All other colors are accepted for splash and non-food use only.

**Market Tray with Compartments[1]**

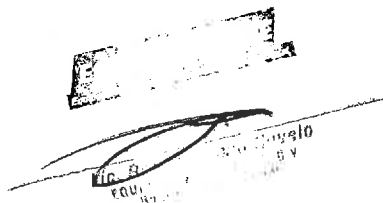
926154MT

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Meal Delivery Cart[1]**

MDC1411T60  
 MDC1418S20  
 MDC1418T16  
 MDC1418T30  
 MDC1520S10  
 MDC1520S10HD  
 MDC1520S20  
 MDC1520T16  
 MDC1520T30

MDC24F



**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**



**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACION DIRECTA	CANTIDAD:	8
PARTIDA:	3	F. ACTUALIZACION:	14/01/2016
CLAVE SAI:	525.175.0375.00.01	H. ACTUALIZACION:	19:39:46
CLAVE PREI:	000000000018971	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016
<b>NOMBRE GENÉRICO</b>			
<b>Carro transportador abierto de alimentos a granel.</b>			

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	BC2254S401
CATALOGO:	
HOJA 1 de 1	

**ESPECIFICACIONES**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Carro transportador abierto de alimentos a granel,
  - 1.2 Cuerpo fabricado exterior de polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.3 Construido de una sola pieza roto moldeada,
  - 1.4 Con refuerzos laterales en diseño,
  - 1.5 Con tres entrepaños, dos ruedas fijas y dos locas de 5 pulgadas de diámetro y una de ellas con freno.
  - 1.6 Medidas aproximadas de 34 1/4 de alto x 34 1/4 de largo y 20 de ancho, con una tolerancia de ± 10%.
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
    - 1.1 Carro transportador abierto de alimentos a granel,
    - 1.2 Cuerpo fabricado exterior de polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
    - 1.3 Construido de una sola pieza roto moldeada.
    - 1.4 Con refuerzos laterales en diseño,
    - 1.5 Con tres entrepaños, dos ruedas fijas y dos locas de 5 pulgadas de diámetro y una de ellas con freno.
    - 1.6 Medidas aproximadas de 34 1/4 de alto x 34 1/4 de largo y 20 de ancho, con una tolerancia de ± 10%.
  - 2 Instalación.
    - 2.1 No requiere.
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor
- 24 MESES DE GARANTIA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCION DEL INSTITUTO. CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.

*[Signature]*  
Daniel Brind

Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

Ing. Miguel Ángel Rojas González  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

*[Signature]*  
Lic. Etia Romera Domínguez Sánchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**ANEXOS**

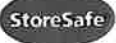
**DIVISION DE CONTRATOS**

*[Signature]*  
Lic. [Name]  
[Date]

## Service Carts

### Open Sides

Models BC225, BC2254S  
 BC230, BC2304S  
 BC235, BC2354S



### Features & Benefits

- These sturdy carts are built to handle transporting prepared foods, table set up service or bussing boxes full of dirty dishware.
- Raised sides prevent bus boxes from slipping off.
- Open sided service cart can be loaded or unloaded on either side for greater speed and efficiency.
- One-piece molded high-density polyethylene construction is extremely durable and easy to clean.
- Foamed-in polyurethane insulation adds structural strength and reduces noise.
- Molded-in handle provides sturdy and controlled handling. Will not bend or break.
- Four heavy duty 5" (12,7 cm) or 3" (7,6 cm) casters are bolted to molded-in metal plates to create quiet, easy transportation.
  - Model BC225 - 3" (7,6 cm), 2 fixed, 2 swivel, 1 w/ brake
  - Model BC2254S - 3" (7,6 cm), 4 swivel, 1 w/ brake
  - Model 230 - 5" (12,7 cm), 2 fixed, 2 swivel, 1 w/ brake
  - Model 2304S - 5" (12,7 cm), 4 swivel, 1 w/ brake
  - Model 235 - 5" (12,7 cm), 2 fixed, 2 swivel, 1 w/ brake
  - Model 2354S - 5" (12,7 cm), 4 swivel, 1 w/ brake
- Optional removable 11 gallon (42 L) Trash Container and Catch-All Silverware Holder available.
- No assembly required.
- Available in 10 colors.

Item No. \_\_\_\_\_

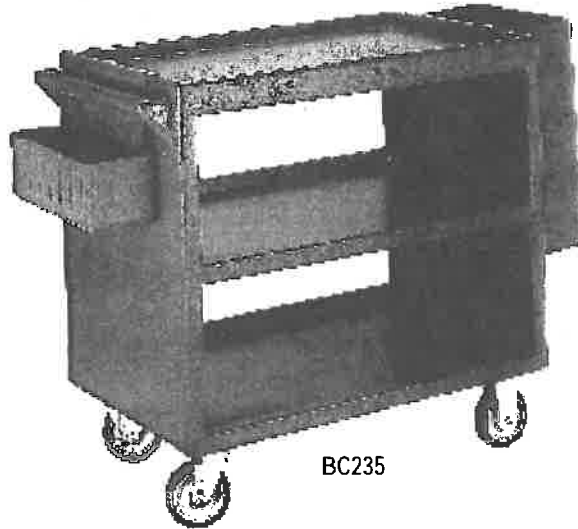
Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

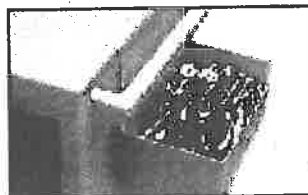
Quantity \_\_\_\_\_



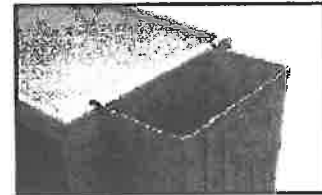
BC225



BC235



Catch-All Silverware Holder



11 Gallon (42 L) Trash Container



### Approvals



# Service Carts

Item No. 0101

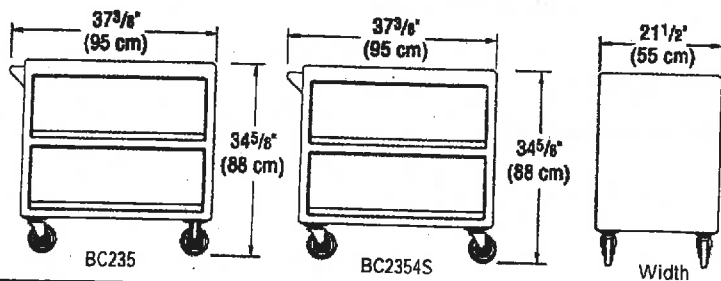
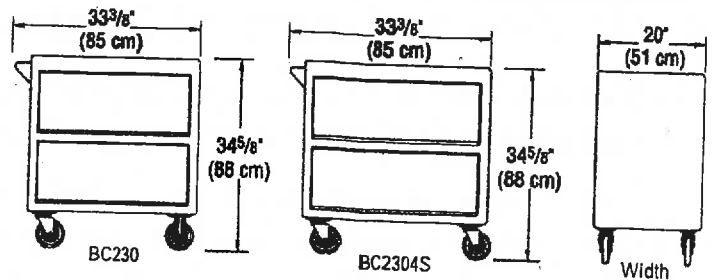
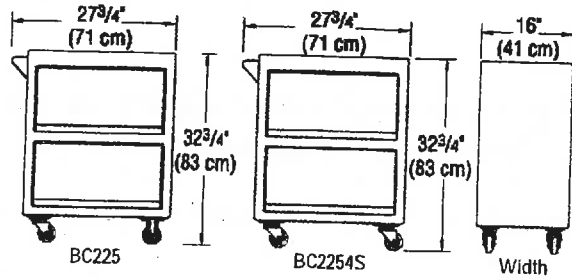
## Open Sides

Models BC225, BC2254S  
BC230, BC2304S  
BC235, BC2354S

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_



## Specifications

Code	Description	Load Capacity	Shelf Dimensions L x W x H	Exterior Dimensions L x W x H	Case lbs./cube Kg/m <sup>3</sup>
BC225	Service Cart - Open Sides	350 lbs. (159 Kg.)	21 3/4" x 15 1/2" x 11 1/4" (56 x 39 x 29 cm)	27 3/4" x 16" x 32 3/4" (71 x 41 x 83 cm)	41 (9.20) 18 (0.26)
BC2254S	Service Cart - Open Sides	350 lbs. (159 Kg.)	21 3/4" x 15 1/2" x 11 1/4" (56 x 39 x 29 cm)	27 3/4" x 16" x 32 3/4" (71 x 41 x 83 cm)	43 (9.20) 18 (0.26)
BC230	Service Cart - Open Sides	500 lbs. (363 Kg.)	27" x 19 1/2" x 11 1/4" (69 x 49.5 x 29 cm)	33 3/8" x 20" x 34 3/8" (85 x 51 x 88 cm)	62 (15.13) 26 (0.42)
BC2304S	Service Cart - Open Sides	500 lbs. (363 Kg.)	27" x 19 1/2" x 11 1/4" (69 x 49.5 x 29 cm)	33 3/8" x 20" x 34 3/8" (85 x 51 x 88 cm)	61 (15.13) 26 (0.42)
BC235	Service Cart - Open Sides	500 lbs. (363 Kg.)	31 1/2" x 20 3/8" x 11 3/8" (79 x 52 x 29 cm)	37 3/8" x 21 1/2" x 34 3/8" (79 x 52 x 29 cm)	69 (17.85) 29.5 (0.5)
BC2354S	Service Cart - Open Sides	500 lbs. (363 Kg.)	31 1/2" x 20 3/8" x 11 3/8" (79 x 52 x 29 cm)	37 3/8" x 21 1/2" x 34 3/8" (79 x 52 x 29 cm)	68 (17.85) 29.5 (0.5)

## Optional Accessories

11 Gal. (42 L) Trash Container  BC11TC  
Catch-All Silverware Holder  BC1115SH

## Standard Colors

Dusty Rose (400)  Slate Blue (401)  Dark Brown (131)  
 Coffee Beige (157)  Gray (180)  Brick Red (402)  
 Granite Gray (191)  Granite Green (192)  Granite Red (193)  
 Granite Sand (194)

## Architect Specs

The open sided Service Cart shall be Cambro Model... manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 U.S.A. It shall be constructed of single-molded, double-wall, high density polyethylene and thick foam injected polyurethane. It shall have rounded corners and molded-in handles. It shall have raised sides on top to prevent bus boxes from slipping off. It shall have open sides for easy loading and unloading. It shall be available with 3" (7.6 cm) or 5" (12.7 cm) casters that are bolted into molded-in metal plates. The casters shall be available with 2 fixed, 2 swivel or 4 swivel and all sets come with 1 caster that has a brake. It shall be available with an optional removable 11 gallon (42 L) Trash Container and Catch-All Silverware Holder. It shall not require any assembly and shall be available in 10 colors.

**ANEXOS**

**DIVISION DE CONTRATOS**

Approvals

**CAMBRO**  
MANUFACTURING COMPANY  
<http://www.cambro.com>

© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056-U.S.A.  
Telephone (1)714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Hot Line 800 833 3003

Printed in USA





The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please contact NSF International to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

**Facility :** # 1 Huntington Beach, CA

#### Adjustable Dish Caddy[1]

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

#### Adjustable Tray and Dish Cart

TDC30

#### Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]

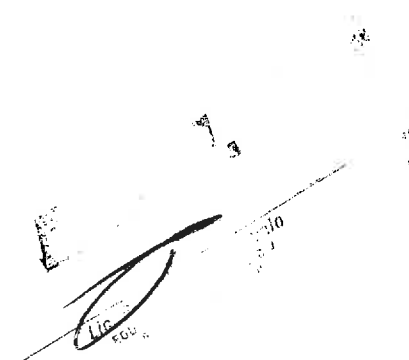
BSB10

BSB12

BSB18



ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS



24/9/2016

Listing Category Search Page | NSF International

SCP64CW  
SCP6CW

[2] Accepted for food contact.  
[39] Clear and natural white.

**Service Cart - Enclosed[1]**

BC330  
BC3304S

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Service Cart - Open[1]**

BC225



BC230  
BC2304S  
BC235  
BC2354S

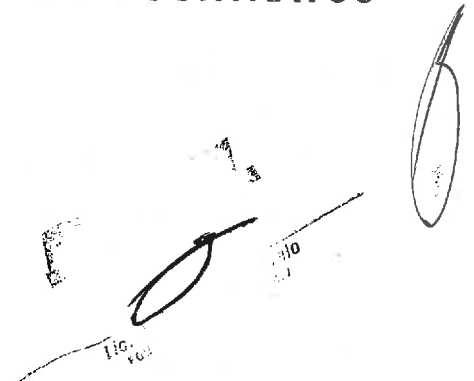
[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Showfest Cold Serving Bowl and Display Tray - Octagonal[2] [40]**

SFG1012  
SFG1015  
SFG1220  
SFG820

[2] Accepted for food contact.  
[40] Black and white.

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**



**Showfest Cold Serving Bowl and Display Tray - Scalloped Oval[2] [40]**

SFV1015

[2] Accepted for food contact.  
[40] Black and white.

**Showfest Cold Serving Bowl and Display Tray - Scalloped Rectangle[2] [40]**

SFR1012

24/9/2016

Listing Category Search Page | NSF International

[2] Accepted for food contact.

[41] Clear and natural white.

**Service Cart - Enclosed[1]**

BC330

BC3304S

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Service Cart - Open[1]**

BC225

~~BC2354S~~

BC230

BC2304S

BC235

BC2354S

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Showfest Cold Serving Bowl and Display Tray - Octagonal[2] [42]**

SFG1012

SFG1015

SFG1220

SFG820

[2] Accepted for food contact.

[42] Black, white and clear blue tint.

**Showfest Cold Serving Bowl and Display Tray - Scalloped Oval[2] [42]**

SFV1015

[2] Accepted for food contact.

[42] Black, white and clear blue tint.

**Showfest Cold Serving Bowl and Display Tray - Scalloped Rectangle[2] [42]**

SFR1012

[2] Accepted for food contact.

[42] Black, white and clear blue tint.

ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS

LIC. 100  
310



**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACION DIRECTA	CANTIDAD:	2
PARTIDA:	4	F. ACTUALIZACION:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.750.0174.00.01	H. ACTUALIZACION:	19:39:47
CLAVE PREI:	000000000019051	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	UPC160
CATALOGO:	

**NOMBRE GENÉRICO**  
Recipiente térmico para alimentos a granel, capacidad de 17 litros,

HOJA 1 de 1

**ESPECIFICACIONES**

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Recipiente térmico para alimentos a granel,
  - 1.2 Capacidad de 17 litros., con una tolerancia de ± 10%.,
  - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
  - 1.5 Con tapa en la parte superior, con herraje y moldura para cierre hermético.
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor

- 1 Descripción:
    - 1.1 Recipiente térmico para alimentos a granel,
    - 1.2 Capacidad de 17 litros., con una tolerancia de ± 10%.,
    - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
    - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
    - 1.5 Con tapa en la parte superior, con herraje y moldura para cierre hermético.
  - 2 Instalación.
    - 2.1 No requiere.
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas - Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor
- 24 MESES DE GARANTIA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCION DEL INSTITUTO. CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.**

*[Handwritten Signature]*  
Daniel Broid

Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

*[Handwritten Signature]*  
Ing. Miguel Ángel Rojas González  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

*[Handwritten Signature]*  
Lic. Elia Romana Domínguez Sánchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**DIVISION DE CONTRATOS**

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
AUTORIZADO POR EL LICITANTE

## Ultra Pan Carriers

Item No. \_\_\_\_\_

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_

**Top Loading**  
For GN Food Pans  
Models UPC160, UPC180



### Features & Benefits

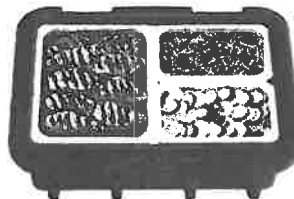
- Rugged and dependable, these Ultra Pan Carriers provide an exact fit for a wide variety of GN Full and Fractional size Food Pans.
- Create a wide variety of service configurations for food transporting using Cambro's GN Fractional Food Pans and 12" (32,5 cm) Divider Bars. Easily transforms these Ultra Pan Carriers into a mini food bar, salad bar or condiment station!
- GN 1/1 Full Size Food Pan capacity:
  - Model UPC160 – 1 each 6" (15 cm) deep
  - Model UPC180 – 1 each 8" (20 cm) deep
- One-piece seamless, double-wall, high-density polyethylene construction is durable, lightweight and dishwasher safe. Textured exterior is scratch resistant.
- Polyurethane foam insulation helps to ensure excellent food temperature retention, hot or cold.
- Self venting design helps equalize pressure and release steam.
- Four durable nylon latches and an airtight gasket ensure excellent temperature holding performance. Latches will not rust and gasket removes for complete cleaning.
- Easy to load and unload. Simply remove food pans using finger notches.
- Molded-in handles on all four sides provides a comfortable grip for easy transporting.
- Unique interlock design on the bottom and top corners ensures secure stacking for more efficient transportation and storage. Also stacks with Camcarriers®.
- Optional Camdollies® offer easy transporting.
- Non-electrical.
- No assembly required.
- Available in 7 colors for quick food content identification and inventory control at-a-glance.



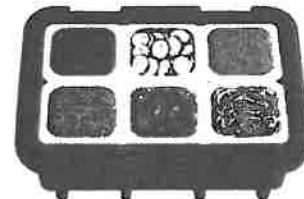
UPC180



UPC160



**GN Food Pan configuration includes:**  
One 1/2 Size Food Pan  
Two 1/4 Size Food Pans  
One DIV12 Divider Bar



**GN Food Pan configuration includes:**  
Six 1/6 Size Food Pans  
Two DIV12 Divider Bar

#### Ultra pan Carriers Keep Hot Food Hot for Hours!

185.7°F (85.4°C)	179.5°F (81.9°C)	175°F (79.4°C)	171°F (77.2°C)	167.1°F (75°C)
Starting Temperature	1 hr.	2 hrs.	3 hrs.	4 hrs.

#### Ultra pan Carriers Keep Cold Food Cold for Hours!

33.5°F (0,8°C)	35.2°F (1,8°C)	35.6°F (2°C)	36.6°F (2,5°C)	37.1°F (2,8°C)
Starting Temperature	1 hr.	2 hrs.	3 hrs.	4 hrs.

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**



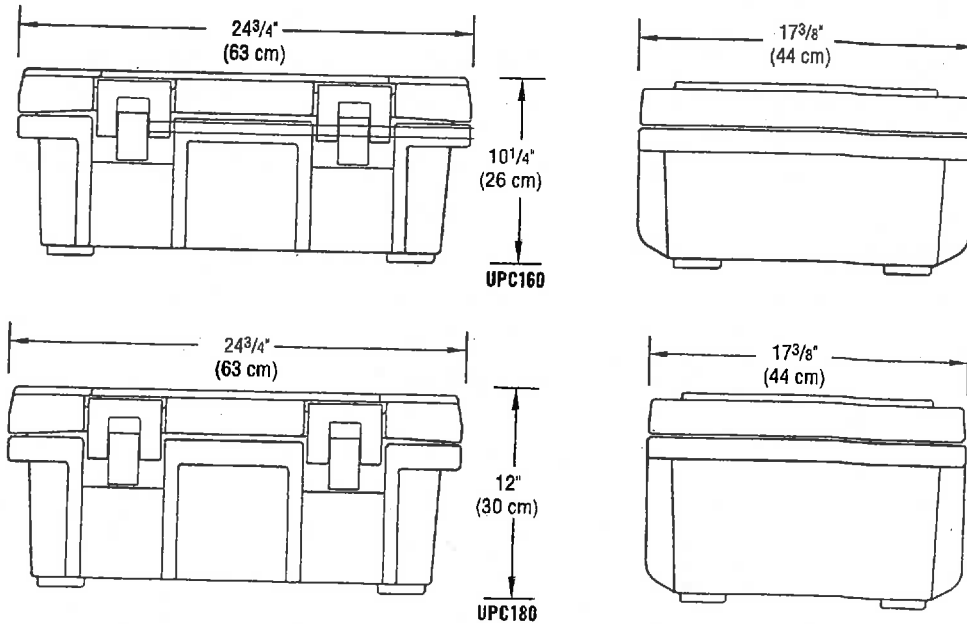
Approvals

*[Handwritten signature and stamp]*

# Ultra Pan Carriers®

**Top Loading**  
 For GN Food Pans  
 Models UPC160 and UPC180

Item No. \_\_\_\_\_  
 Specifier Identification No. \_\_\_\_\_  
 Model No. \_\_\_\_\_  
 Quantity \_\_\_\_\_



## Specifications

Dimension Tolerance: +/- 1/4" (0,64 cm)

Code	Description	Approx. Capacity	Exterior Dimensions L x W x H	Case lbs./cube Kg/m <sup>3</sup>
UPC160	Ultra Pan Carrier	20 qts. (18,9 L)	24 3/4" x 17 3/8" x 10 1/4" (63 x 44 x 26 cm)	20.75 (2.72) 9,4 (0,08)
UPC180	Ultra Pan Carrier	24.5 qts. (23,2 L)	24 3/4" x 17 3/8" x 12" (63 x 44 x 30 cm)	21.5 (3.18) 9,8 (0,09)

## Optional Accessories

- Divider Bar**
- DIV12
  - White (148)
  - Clear (135)
- Camdolly®**
- CD160 for UPC160, UPC180

## Standard Colors

- Slate Blue (401)
- Black (110)
- Granite Sand (194)
- Coffee Beige (157)
- Granite Gray (191)
- Dark Brown (131)
- Granite Green (192)

## Architect Specs

The portable non-electrical hot and cold GN food pan transport carriers shall be an Ultra Pan Carrier, Models..., manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 U.S.A. It shall be made of one-piece, seamless, double-wall, high-density polyethylene and foam-injected polyurethane. It shall have a passive vent that helps equalize pressure and release steam. It shall have an airtight gasket that is easily removable for cleaning. It shall transport GN Full Size and Fractional Size Food Pans with the use of 12" (32,5 cm) Divider Bars. It shall have four durable, nylon over-center latches. It shall have four E-Z grip molded-in handles on the sides. It shall be available with a unique interlock design on the bottom and top corners to provide secure stacking for transport and storage. It shall stack with Camcarriers. It shall require no assembly and shall be available in 7 colors.

**ANEXOS**

**DIVISION DE CONTRATOS**

*[Handwritten signature and stamp]*  
 Lic. 1000

## Approvals

**CAMBRO®**  
 www.cambro.com





The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please contact NSF International to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

Facility : # 1 Huntington Beach, CA

#### Adjustable Dish Caddy[1]

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

#### Adjustable Tray and Dish Cart

TDC30

#### Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]

BSB10

BSB12

BSB18

0108  
DIVISION DE CONTRATOS

7  
E  
11/17/16  
11/17/16  
11/17/16

24/9/2016

Listing Category Search Page | NSF International

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Tray and Silverware Cart[1]**

TC1418

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Ultra Food Bar**

4UBR

5UBR

6UBR

**Ultra Pan Carrier[5]**

UPC100

UPC101

UPC1200

UPC1200C

UPC1200F

UPC1318

UPC140



UPC1600

UPC1600C

UPC1600F

UPC1600HD

UPC1600SP

UPC180

UPC300

UPC400

UPC400C

UPC400F

UPC400SP

UPC600

UPC600C

UPC600F

UPC800

UPC800C

UPC800F

UPC800SP

UPCGL1600

UPCGL1600SP

UPCW400

UPCW400C

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

*[Handwritten signature]*  
Lic. 100



**Tray and Dish Cart[1]**

TDC2029

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Tray and Silverware Cart[1]**

TC1418

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Ultra Food Bar**

4UBR

5UBR

6UBR

**Ultra Pan Carrier[5]**

UPC100

UPC101

UPC1200

UPC1200C

UPC1200F

UPC1318

UPC140

~~UPC150~~  
UPC1600

UPC1600C

UPC1600F

UPC1600HD

UPC1600SP

UPC180

UPC300

UPC400

UPC400C

UPC400F

UPC400SP

UPC600

UPC600C

UPC600F

UPC800

UPC800C

UPC800F

UPC800SP

UPCGL1600

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**



**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACION DIRECTA	CANTIDAD:	5
PARTIDA:	5	F. ACTUALIZACIÓN:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.750.0187.00.01	H. ACTUALIZACIÓN:	19:39:47
CLAVE PREI:	000000000019052	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	UPC180401
CATALOGO:	

**NOMBRE GENÉRICO**  
Recipiente térmico para alimentos a granel, capacidad de 22 litros,  
**ESPECIFICACIONES**

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Recipiente térmico para alimentos a granel,
  - 1.2 Capacidad de 22 litros., con una tolerancia de ± 10%.
  - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
  - 1.5 Con tapa en dos cuerpos en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético.
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria; para Equipo de Cocina y Comedor

- 1 Descripción:
    - 1.1 Recipiente térmico para alimentos a granel,
    - 1.2 Capacidad de 22 litros., con una tolerancia de ± 10%.
    - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
    - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
    - 1.5 Con tapa en dos cuerpos en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético.
  - 2 Instalación.
    - 2.1 No requiere.
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas - Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria; para Equipo de Cocina y Comedor
- 24 MESES DE GARANTÍA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO, CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.**

*Daniel Broid*  
Daniel Broid

Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

*Ing. Miguel Angel Rojas González*  
Ing. Miguel Angel Rojas González  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

*Lic. Elia Romana Domínguez Sánchez*  
Lic. Elia Romana Domínguez Sánchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

*[Signature]*  
EQUIPAMIENTO MEDICO

# CAMBRO

## Ultra Pan Carriers®

### Top Loading

For GN Food Pans

Models UPC160, UPC180



### Features & Benefits

- Rugged and dependable, these Ultra Pan Carriers provide an exact fit for a wide variety of GN Full and Fractional size Food Pans.
- Create a wide variety of service configurations for food transporting using Cambro's GN Fractional Food Pans and 12" (32,5 cm) Divider Bars. Easily transforms these Ultra Pan Carriers into a mini food bar, salad bar or condiment station!
- GN 1/1 Full Size Food Pan capacity:
  - Model UPC160 – 1 each 6" (15 cm) deep
  - Model UPC180 – 1 each 8" (20 cm) deep
- One-piece seamless, double-wall, high-density polyethylene construction is durable, lightweight and dishwasher safe. Textured exterior is scratch resistant.
- Polyurethane foam insulation helps to ensure excellent food temperature retention, hot or cold.
- Self venting design helps equalize pressure and release steam.
- Four durable nylon latches and an airtight gasket ensure excellent temperature holding performance. Latches will not rust and gasket removes for complete cleaning.
- Easy to load and unload. Simply remove food pans using finger notches.
- Molded-in handles on all four sides provides a comfortable grip for easy transporting.
- Unique interlock design on the bottom and top corners ensures secure stacking for more efficient transportation and storage. Also stacks with Camcarriers®.
- Optional Camdollies® offer easy transporting.
- Non-electrical.
- No assembly required.
- Available in 7 colors for quick food content identification and inventory control at-a-glance.

Item No. \_\_\_\_\_

0112

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

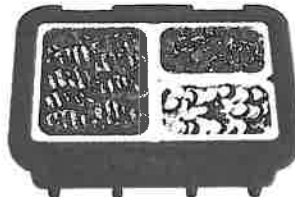
Quantity \_\_\_\_\_



UPC180

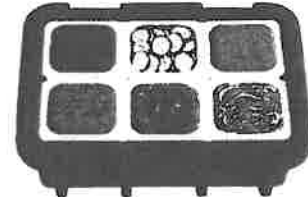


UPC160



**GN Food Pan configuration includes:**

- One 1/2 Size Food Pan
- Two 1/4 Size Food Pans
- One DIV12 Divider Bar



**GN Food Pan configuration includes:**

- Six 1/6 Size Food Pans
- Two DIV12 Divider Bar

**Ultra pan Carriers Keep Hot Food Hot for Hours!**

185.7°F (85,4°C)	179.5°F (81,9°C)	175°F (79,4°C)	171°F (77,2°C)	167.1°F (75°C)
Starting Temperature	1 hr.	2 hrs.	3 hrs.	4 hrs.

**Ultra pan Carriers Keep Cold Food Cold for Hours!**

33.5°F (0,8°C)	35.2°F (1,8°C)	35.6°F (2°C)	36.6°F (2,5°C)	37.1°F (2,8°C)
Starting Temperature	1 hr.	2 hrs.	3 hrs.	4 hrs.

**Approvals**



ANEXOS

DIVISION DE CONTRATOS

**CAMBRO**

www.cambro.com

© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647-2056, U.S.A.  
 Telephone 714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Department 800 833 3003

# Ultra Pan Carriers®

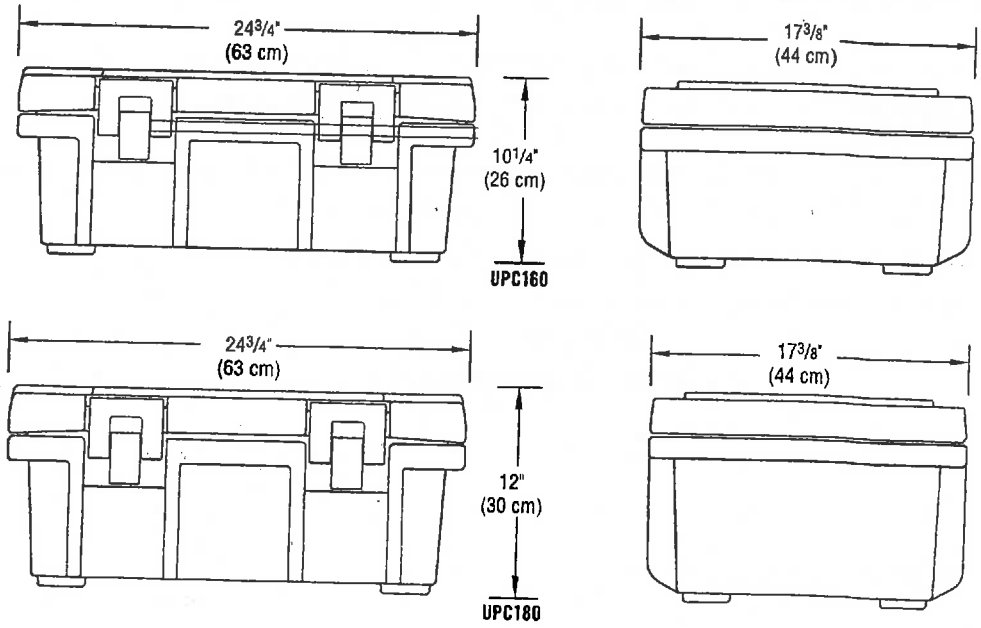
**Top Loading**  
**For GN Food Pans**  
**Models UPC160 and UPC180**

Item No. \_\_\_\_\_

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_



## Specifications

Dimension Tolerance: +/- 1/4" (0,64 cm)

Code	Description	Approx. Capacity	Exterior Dimensions L x W x H	Case lbs./cube Kg/m <sup>3</sup>
UPC160	Ultra Pan Carrier	20 qts. (18,9 L)	24 3/4" x 17 3/8" x 10 1/4" (63 x 44 x 26 cm)	20.75 (2.72) 9,4 (0,08)
UPC180	Ultra Pan Carrier	24.5 qts. (23,2 L)	24 3/4" x 17 3/8" x 12" (63 x 44 x 30 cm)	21.5 (3.18) 9,8 (0,09)

## Optional Accessories

- Divider Bar**
- DIV12
  - White (148)
  - Clear (135)
- Camdolly®**
- CD160 for UPC160, UPC180

## Standard Colors

- Slate Blue (401)
- Black (110)
- Granite Sand (194)
- Coffee Beige (157)
- Granite Gray (191)
- Dark Brown (131)
- Granite Green (192)

## Architect Specs

The portable non-electrical hot and cold GN food pan transport carriers shall be an Ultra Pan Carrier, Models..., manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 U.S.A. It shall be made of one-piece, seamless, double-wall, high-density polyethylene and foam-injected polyurethane. It shall have a passive vent that helps equalize pressure and release steam. It shall have an airtight gasket that is easily removable for cleaning. It shall transport GN Full Size and Fractional Size Food Pans with the use of 12" (32,5 cm) Divider Bars. It shall have four durable, nylon over-center latches. It shall have four E-Z grip molded-in handles on the sides. It shall be available with a unique interlock design on the bottom and top corners to provide secure stacking for transport and storage. It shall stack with Camcarriers. It shall require no assembly and shall be available in 7 colors.

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

Lic. Eduardo...  
 EQUI...

## Approvals

**CAMBRO**  
 www.cambro.com



© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647-2056, U.S.A.  
 Telephone 714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Department 800 833 3003  
 LIT1440 Printed in U.S.A.



The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please contact NSF International to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

**Facility :** # 1 Huntington Beach, CA

ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS

#### Adjustable Dish Caddy[1]

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

#### Adjustable Tray and Dish Cart

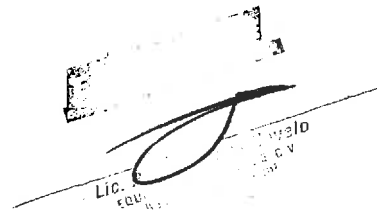
TDC30

#### Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]

BSB10

BSB12

BSB18



**Tray and Dish Cart[1]**  
TDC2029

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Tray and Silverware Cart[1]**  
TC1418

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Ultra Food Bar**

- 4UBR
- 5UBR
- 6UBR

**Ultra Pan Carrier[5]**

- UPC100
- UPC101
- UPC1200
- UPC1200C
- UPC1200F
- UPC1318
- UPC140
- UPC160
- UPC1600
- UPC1600C
- UPC1600F
- UPC1600HD
- UPC1600SP

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**



- UPC300
- UPC400
- UPC400C
- UPC400F
- UPC400SP
- UPC600
- UPC600C
- UPC600F
- UPC800
- UPC800C
- UPC800F
- UPC800SP
- UPCGL1600

Handwritten signature and a stamp with illegible text, possibly including 'Lic.' and '2010'.

**SIN TEXTO**





CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)

LICITACIÓN:	ADJUDICACION DIRECTA	CANTIDAD:	3
PARTIDA:	6	F. ACTUALIZACION:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.750.0199.00.01	H. ACTUALIZACION:	19:39:47
CLAVE PREI:	000000000019053	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016
<b>NOMBRE GENÉRICO</b>			
Recipiente térmico para alimentos a granel, capacidad de 4.7 litros.			

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	240MPC
CATALOGO:	

**ESPECIFICACIONES**

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Recipiente térmico para alimentos a granel,
  - 1.2 Capacidad de 4.7 litros. Con una tolerancia de ± 10 %,
  - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
  - 1.5 Con tapa en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético.
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor

- 1 Descripción:
  - 1.1 Recipiente térmico para alimentos a granel,
  - 1.2 Capacidad de 4.7 litros. Con una tolerancia de ± 10 %,
  - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
  - 1.5 Con tapa en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético.
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor.

24 MESES DE GARANTIA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCION DEL INSTITUTO. CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.

*Daniel Broid*  
Daniel Broid

Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

*Miguel Angel Rojas González*  
Ing. Miguel Angel Rojas González  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

*Era Román Domínguez Sánchez*  
Lic. Era Román Domínguez Sánchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

*[Signature]*  
Lic. R. [Signature]

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
AUTORIZADO POR EL LICITANTE



## Camcarriers

### Top Loading

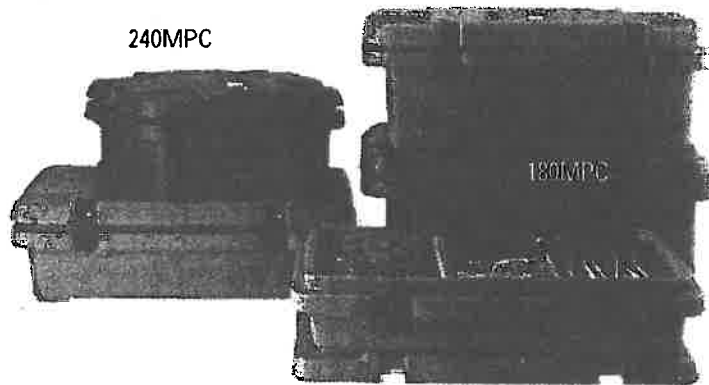
#### For GN Food Pans

Models 180MPC, 240MPC

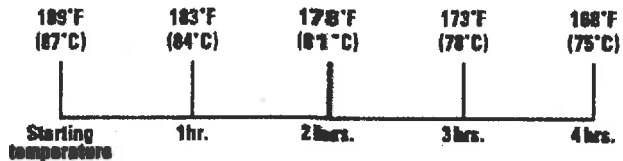


#### Features & Benefits

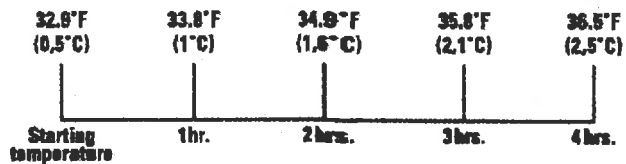
- Rugged and dependable, these Camcarriers provide an exact fit for a variety of GN Full and Fractional Size Food Pans (Model 240MPC holds GN 1/2 Size Food Pans only).
- Create a wide variety of service configurations for food transporting using Cambro's GN Fractional Food Pans and 12" (32,5 cm) Divider Bars. Easily transforms the Camcarrier 180MPC into a mini food bar, salad bar or condiment station!
- GN 1/1 Full Size Food Pan capacity:
  - Model 180MPC - 1 each 8" (20 cm) deep
- GN 1/2 Size Food Pan capacity:
  - Model 240MPC - 1 each 2 1/2" (6,5 cm) or 4" (10 cm) deep
- One-piece seamless, double-wall, high-density polyethylene construction is durable, lightweight and dishwasher safe. Textured exterior is scratch resistant.
- Foamed-in polyethylene insulation and an airtight gasket helps to ensure excellent food temperature retention, hot or cold.
- Recessed vent cap located on the top is easily opened to help equalize pressure and release steam.
- Four each recessed plastic latches secure the lid tightly and will not rust or corrode and are protected from damage during use.
- Molded-in rim on all sides provides a comfortable grip for easy transporting.
- Securely stacks easily for more efficient transportation and storage. Model 180MPC also stacks with Ultra Pan Carriers® and S-Series Ultra Pan Carriers®.
- Optional Camdollies® provide easy transporting.
- Non-electrical.
- No assembly required.
- Available in 10 colors. Color variety offers quick food content identification and inventory control at-a-glance.



"Camcarriers Keep Food Hot for Hours!"



"Camcarriers Keep Food Cold for Hours!"



ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS

Approvals



# Camcarriers

Item No. \_\_\_\_\_

0118

## Top Loading

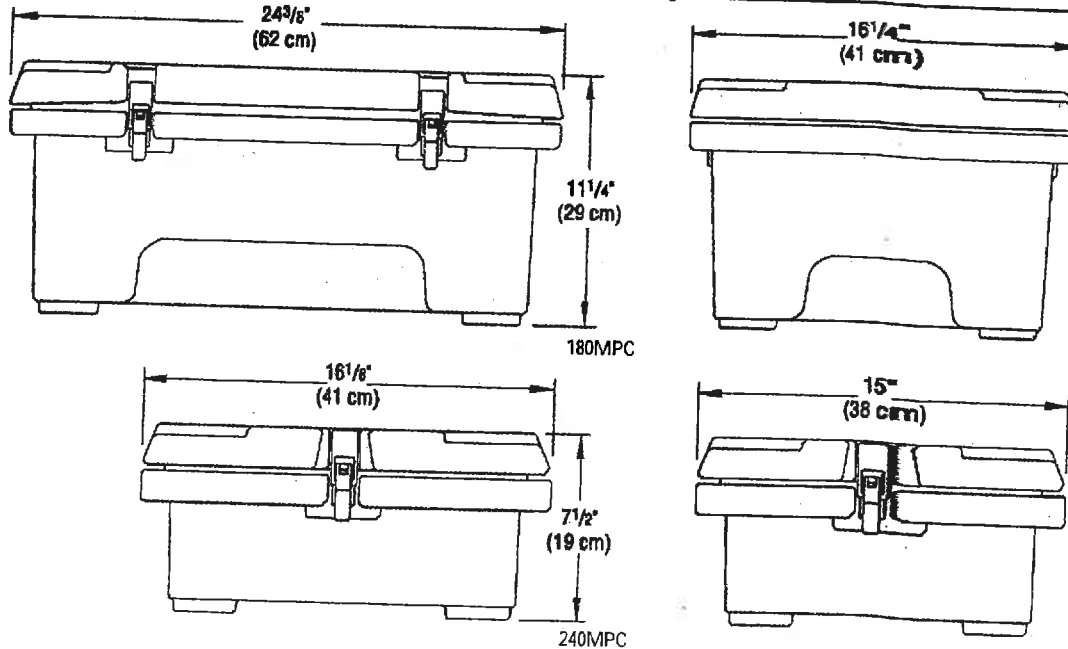
For GN Food Pans

Models 180MPC, 240MPC

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_



### Specifications

Code	Description	Approx. Capacity	Exterior Dimensions L x W x H	Case lbs./cube Kg/m <sup>3</sup>
180MPC	Camcarrier	24.5 qts. (23 L)	24 3/8" x 16 1/2" x 11 1/4" (62 x 41 x 29 cm)	18.25 (2.79) 8 (0,085)
240MPC	Camcarrier (for 1/2 size pans only)	5.3 qts. (4,7 L)	16 1/8" x 15" x 7 1/2" (41 x 38 x 19 cm)	9.25 (1.20) 4,2 (0,034)

Dimension Tolerance: +/- 1/4" (0,64 cm)

### Optional Accessories

- Divider Bar
  - DIV12
  - White (148)     Clear (135)
- Camdolly\*
  - CD160 for 180MPC

### Standard Colors

- Dusty Rose (400)
- Cold Blue (159)
- Brick Red (402)
- Hot Red (158)
- Navy Blue (186)
- Coffee Beige (157)
- Green (519)
- Slate Blue (401)
- Dark Brown (131)
- Black (110)

### Architect Specs

The portable non-electrical GN Food Pan transport carriers shall be Camcarriers, Models 180MPC and 240MPC, manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 U.S.A. It shall be made of one-piece, seamless, double-wall, high-density polyethylene and foam-injected polyurethane. It shall have a recessed vent cap on the outside top cover to help equalize pressure and release steam. It shall have an airtight gasket that is easily removable for cleaning. It shall be available to transport GN Full or Half or Fractional size Food Pans, 2 1/2", 4" and 8" (6,5; 10; and 20 cm) deep with DIV12 Divider Bars. It shall have 4 each recessed plastic latches. It shall have a molded-in rim on all sides for transporting. It shall have an interlock design on the bottom and top corners to provide secure stacking for transport and storage. The 180MPC model will stack with Ultra Pan Carriers and S-Series Ultra Pan Carriers. It shall be available to be transportable with optional Camdollies. It shall require no assembly and shall be available in 10 colors.

ANEXOS

DIVISION DE CONTRATOS

*[Handwritten signature and date]*

### Approvals



© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056-U.S.A.  
 Telephone (1)714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Hot Line 800 833 3003  
 Printed in USA



The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please contact NSF International to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

Facility : # 1 Huntington Beach, CA

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

**Adjustable Dish Caddy[1]**

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Adjustable Tray and Dish Cart**

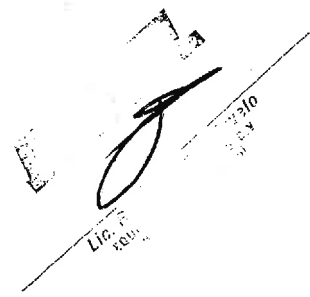
TDC30

**Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]**

BSB10

BSB12

BSB18




24/9/2016

Listing Category Search Page | NSF International

[4] Accepted for prepackaged foods.

**Camcarrier (Pans)[5]**

100MPC  
 1200MPC  
 125MPC  
 1318MTC  
 140MPC  
 150MPC  
 160MPC  
 180MPC  
 1826MTC  
 200MPC  
  
 300MPC

[5] Approved for Food Zone Non-Contact applications in army green, black, brick red, brown, charcoal gray, coffee beige, cold blue, dark brown, dark green, dark grey marbled dark taupe, granite gray, granite green, granite red, granite sand, gray, green, hot red, navy blue, red, slate blue, and yellow.

**Camcart[6]**

1826DBC  
 1826DBCSP[7]  
 1826LBC  
 1826LBCSP[7]

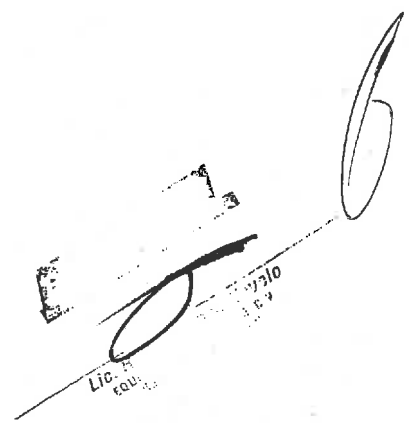
[6] Accepted when used with covered pans only.

[7] Certified models begin with manufacturing date code 03/20/2014.

**Camdolly[1]**

CD100  
 CD100H  
 CD100HB  
 CD10HB  
 CD1313  
 CD1327  
 CD1420  
 CD160  
 CD1826H  
 CD1826HB  
 CD1826MTC

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

  
 Lic. N.º 107310  
 1.1.9

SIN TEXTO

*[Handwritten mark]*



**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACION DIRECTA	CANTIDAD:	2
PARTIDA:	7	F. ACTUALIZACION:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.750.0205.00.01	H. ACTUALIZACION:	19:39:47
CLAVE PREI:	000000000019054	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	UPC140141
CATALOGO:	

**NOMBRE GENÉRICO**  
Recipiente térmico para alimentos a granel, capacidad de 11 litros.

**ESPECIFICACIONES**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Recipiente térmico para alimentos a granel,
  - 1.2 capacidad de 11 litros., con una tolerancia de ± 10%.
  - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
  - 1.5 Con tapa en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético,
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria; para Equipo de Cocina y Comedor

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
    - 1.1 Recipiente térmico para alimentos a granel,
    - 1.2 capacidad de 11 litros., con una tolerancia de ± 10%.
    - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
    - 1.4 Construido de una sola pieza roto moldeada,
    - 1.5 Con tapa en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético,
  - 2 Instalación.
    - 2.1 No requiere.
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas - Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor
- 24 MESES DE GARANTIA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCION DEL INSTITUTO. CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.

*Daniel Broid*  
Daniel Broid  
Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

*Miguel Angel Rojas Gonzalez*  
Ing. Miguel Angel Rojas Gonzalez  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

*Elia Romana Dominguez Sanchez*  
Lic. Elia Romana Dominguez Sanchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
AUTORIZADO POR EL LICITANTE

# CAMBRO

## Ultra Pan Carriers®

**Top Loading**  
**For GN Food Pans**  
**Models UPC100, UPC140**



### Features & Benefits

- Rugged and dependable, these Ultra Pan Carriers provide an exact fit for a wide variety of GN Full and Fractional size Food Pans.
- Create a wide variety of service configurations for food transporting using Cambro's GN Fractional Food Pans and 12" (32,5 cm) Divider Bars. Easily transforms these Ultra Pan Carriers into a mini food bar, salad bar or condiment station!
- GN 1/1 Full Size Food Pan capacity:
  - Model UPC100 – 3 each 2 1/2" (6,5 cm) deep  
 – 2 each 4" (10 cm) deep  
 or 1 each 8" (20 cm) deep
  - Model UPC140 – 1 each 4" (10 cm) deep  
 or 1 each 6" (15 cm) deep
- One-piece seamless, double-wall, high-density polyethylene construction is durable, lightweight and dishwasher safe. Textured exterior is scratch resistant.
- Polyurethane foam insulation helps to ensure excellent food temperature retention, hot or cold.
- Self venting design helps equalize pressure and release steam.
- Four durable nylon latches and an airtight gasket ensure excellent temperature holding performance. Latches will not rust and gasket removes for complete cleaning.
- Easy to load and unload. Simply remove food pans using finger notches.
- Molded-in handles on all four sides provides a comfortable grip for easy transporting. (UPC100 has two top molded-in handles.)
- Unique interlock design on the bottom and top corners ensures secure stacking for more efficient transportation and storage. Also stacks with Camcarriers®. (Model UPC100 does not stack with other models.)
- Optional Camdollies™ offer easy transporting.
- Non-electrical.
- No assembly required.
- Available in 7 colors for quick food content identification and inventory control at-a-glance.

Item No. \_\_\_\_\_

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_



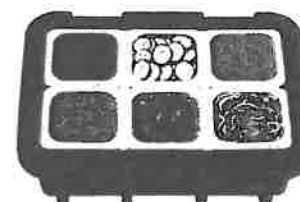
UPC100



UPC140



**GN Food Pan configuration includes:**  
 One 1/2 Size Food Pan  
 Two 1/4 Size Food Pans  
 One DIV12 Divider Bar



**GN Food Pan configuration includes:**  
 Six 1/6 Size Food Pans  
 Two DIV12 Divider Bar

### Ultra pan Carriers Keep Hot Food Hot for Hours!

Starting Temperature	1 hr.	2 hrs.	3 hrs.	4 hrs.
185.7°F (85,4°C)	179.5°F (81,9°C)	175°F (79,4°C)	171°F (77,2°C)	167.1°F (75°C)

### Ultra pan Carriers Keep Cold Food Cold for Hours!

Starting Temperature	1 hr.	2 hrs.	3 hrs.	4 hrs.
33.5°F (0,8°C)	35.2°F (1,8°C)	35.6°F (2°C)	36.6°F (2,5°C)	37.1°F (2,8°C)



## DIVISION DE CONTRATOS



### Approvals

# Ultra Pan Carriers®

**Top Loading**  
**For GN Food Pans**  
**Models UPC100, UPC140**

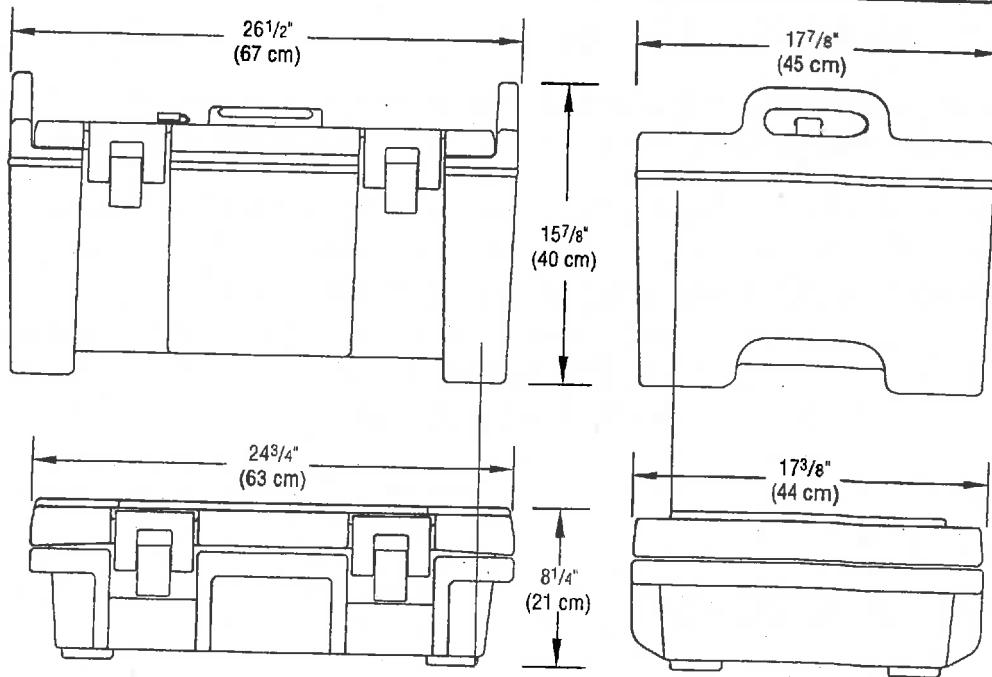
**Item No.** \_\_\_\_\_

**0123**

**Specifier Identification No.** \_\_\_\_\_

**Model No.** \_\_\_\_\_

**Quantity** \_\_\_\_\_



## Specifications

Dimension Tolerance: +/- 1/4" (0,64 cm)

Code	Description	Approx. Capacity	Exterior Dimensions L x W x H	Case lbs./cube Kg/m <sup>3</sup>
UPC100	Ultra Pan Carrier	24 qts. (22,7 L)	26 3/4" x 17 7/8" x 15 7/8" (67 x 45 x 40 cm)	29.75 (4.63) 13.51 (0,13)
UPC140	Ultra Pan Carrier	12.3 qts. (11,6 L)	24 3/4" x 17 3/8" x 8 1/4" (63 x 44 x 21 cm)	18.5 (2.2) 8,4 (0,062)

## Optional Accessories

- Divider Bar**
- DIV12
  - White (148)
  - Clear (135)
- Camdolly®**
- CD100 for UPC100
  - CD100H for UPC100
  - CD100HB for UPC100
  - CD160 for UPC140

## Standard Colors

- Slate Blue (401)
- Black (110)
- Granite Sand (194)
- Coffee Beige (157)
- Granite Gray (191)
- Dark Brown (131)
- Granite Green (192)

## Architect Specs

The portable non-electrical hot and cold GN food pan transport carriers shall be an Ultra Pan Carrier, Models..., manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. It shall be made of one-piece, seamless, double-wall, high-density polyethylene and foam-injected polyurethane. It shall have a passive vent that helps equalize pressure and release steam. It shall have an airtight gasket that is easily removable for cleaning. It shall transport GN Full Size and Fractional Size Food Pans with the use of 12" (32,5 cm) Divider Bars. It shall have four durable, nylon over-center latches. It shall have four E-Z grip molded-in handles on the sides. It shall be available with a unique interlock design on the bottom and top corners to provide secure stacking for transport and storage. It shall stack with Camcarriers (except the UPC100). It shall require no assembly and shall be available in 7 colors.

**ANEROS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

1  
 16-5  
 400

## Approvals



**CAMBRO**  
 www.cambro.com

© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647-2056, U.S.A.  
 Telephone 714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Department 800 833 3003  
 LIT1437 Printed in U.S.A.





The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please [contact NSF International](#) to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

**Facility : # 1 Huntington Beach, CA**

**DIVISION DE CONTRATOS**

#### Adjustable Dish Caddy[1]

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

#### Adjustable Tray and Dish Cart

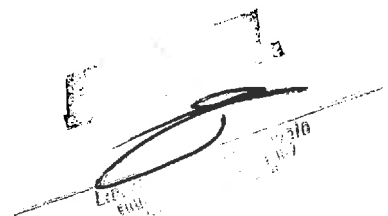
TDC30

#### Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]

BSB10

BSB12

BSB18



24/9/2016

Listing Category Search Page | NSF International

0125

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Tray and Silverware Cart[1]**

TC1418

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

**Ultra Food Bar**

4UBR

5UBR

6UBR

**Ultra Pan Carrier[5]**

UPC100

UPC101

UPC1200

UPC1200C

UPC1200F

UPC1318

UPC160

UPC1600

UPC1600C

UPC1600F

UPC1600HD

UPC1600SP

UPC180

UPC300

UPC400

UPC400C

UPC400F

UPC400SP

UPC600

UPC600C

UPC600F

UPC800

UPC800C

UPC800F

UPC800SP

UPCGL1600

UPCGL1600SP

UPCW400

UPCW400C

ANPAUC  
DIVISION DE CONTRATOS

Lic. 1000  
1000

6

**SIN TEXTO**

0

MÉXICO

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA



Dirección de Prestaciones Médicas  
 Unidad de Atención Médica  
 Coordinación de Planeación  
 de Infraestructura Médica  
 División de Equipamiento Médico



**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
 (ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACIÓN DIRECTA	CANTIDAD:	2
PARTIDA:	8	F. ACTUALIZACIÓN:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.750.0221.00.01	H. ACTUALIZACIÓN:	19:39:47
CLAVE PREI:	000000000019056	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016
<b>NOMBRE GENÉRICO</b>			
Recipiente térmico para bebidas, capacidad de 18.9 litros.			

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	UC500401
CATALOGO:	
HOJA 1 de 1	

**ESPECIFICACIONES**

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Recipiente térmico para bebidas,
  - 1.2 Capacidad de 18.9 litros., con una tolerancia de ± 10%.
  - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano.
  - 1.4 Construido en una sola pieza roto moldeada.
  - 1.5 Con tapa en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético,
  - 1.6 Agarradera en la parte superior,
  - 1.7 Con llave dosificadora.
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor.

- 1 Descripción:
    - 1.1 Recipiente térmico para bebidas,
    - 1.2 Capacidad de 18.9 litros., con una tolerancia de ± 10%.
    - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano.
    - 1.4 Construido en una sola pieza roto moldeada.
    - 1.5 Con tapa en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético,
    - 1.6 Agarradera en la parte superior,
    - 1.7 Con llave dosificadora.
  - 2 Instalación.
    - 2.1 No requiere.
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas - Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor.
- 24 MESES DE GARANTÍA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO. CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.

*Daniel Broid*  
 Daniel Broid

Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

*Miguel Rojas*  
 Ing. Miguel Angel Rojas González  
 Jefe de la División de Equipamiento Médico

*Elia Romana*  
 Lic. Elia Romana Domínguez Sánchez  
 Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**ANEXOS  
 DIVISION DE CONTRATOS**

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
 AUTORIZADO POR EL LICITANTE

# CAMBRO

## Ultra Camtainers<sup>®</sup>

Models UC250 2½ gallon (9,5 L)  
 UC500 5 gallon (18,9 L)  
 UC1000 10 gallon (37,9 L)



### Features & Benefits

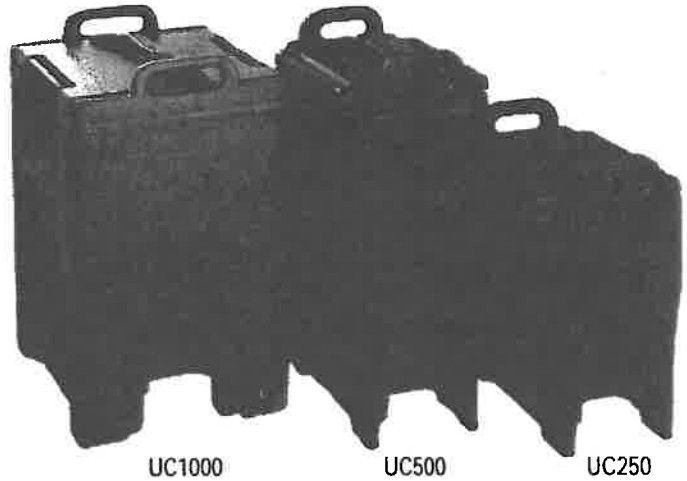
- Attractive sleek look is perfect for front-of-the-house hot and cold beverage service. Stacks easily for storage and transportation and will also stack with Camtainer<sup>®</sup> Insulated Containers.
- Serving capacity:
  - Model UC250 - 45 each 7 oz. (210 mL) cups
  - Model UC500 - 91 each 7 oz. (210 mL) cups
  - Model UC1000 - 182 each 7 oz. (210 mL) cups
- Single-molded, seamless, double-wall, high-density, polyethylene construction is highly durable, dishwasher safe, and resists dings and dents. Textured exterior is scratch-resistant.
- Polyurethane foam insulation provides excellent hot or cold temperature retention for hours. Hot beverages remain hot without the need for a costly external heating source.
- E-Z grip molded-in handles offer comfortable, easy transporting.
- Nylon over-center latch design ensures easy opening and closing and helps to maintain maximum temperature retention.
- Drip proof recessed large spigot allows for convenient access and accommodates large drinking vessels. Optional Easy-Serve Dispenser lever makes dispensing a snap.
- Vent cap helps to equalize pressure and release steam.
- Self-adhesive beverage labels included for quick identification of contents.
- Optional Condiment Holders and Risers fit all models.
- Optional Camdollies<sup>™</sup> offer easy transporting.
- Non-electrical.
- No assembly required.
- Available in 15 colors.

Item No. \_\_\_\_\_ **0127**

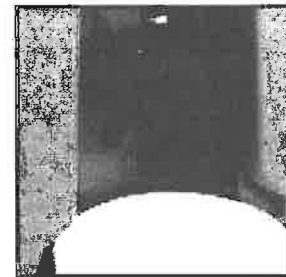
Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_

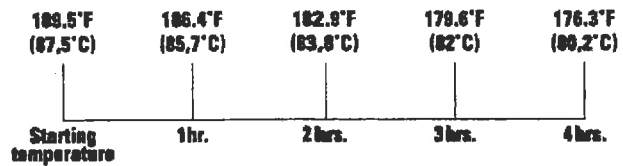


Dispensing becomes as easy as pressing a cup against the optional Easy Serve Dispenser under spout.

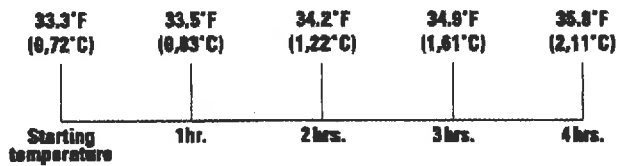


Large opening accommodates wide drinking vessels. Recessed faucet is positioned to handle larger cups.

#### "Ultra Camtainers Keep Beverages Hot for Hours!"



#### "Ultra Camtainers Keep Beverages Cold for Hours!"



### Approvals



**CAMBRO**  
 MANUFACTURING COMPANY  
<http://www.cambro.com>

© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056-U S.A.  
 Telephone (1)714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Hot Line 800 833 3003  
 LIT FCST-0102-04

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

*[Handwritten signature and stamp]*

# Ultra Camtainers

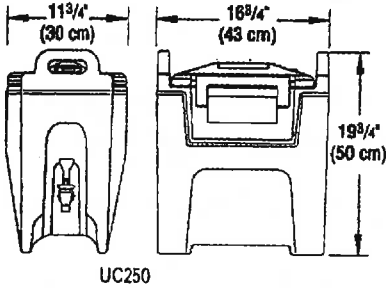
Item No. 0128

Models UC250 2½ gallon (9,5 L)  
 UC500 5 gallon (18,9 L)  
 UC1000 10 gallon (37,9 L)

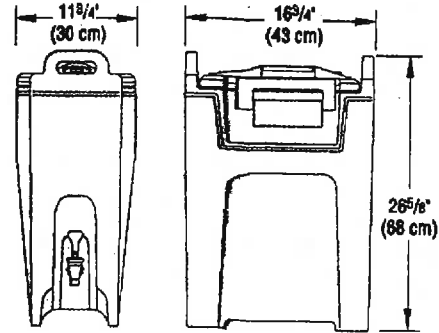
Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

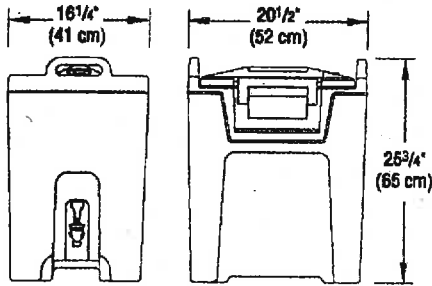
Quantity \_\_\_\_\_



UC250



UC500



UC1000

## Specifications

Dimension Tolerance: +/- 1/8" (0,64 cm)

Code	Description	Total Capacity	Serving Capacity 7 oz. (210 mL) cups	Dimensions W x D x H	Case lbs./cube Kg./m³
UC250	Ultra Camtainer	2½ gal. (9,5 L)	45	11¾" x 16¾" x 19¾" (30 x 43 x 50 cm)	17 (2,48) 7,7 (0,069)
UC500	Ultra Camtainer	5 gal. (18,9 L)	91	11¾" x 16¾" x 26¾" (30 x 43 x 68 cm)	21 (3,25) 9,5 (0,09)
UC1000	Ultra Camtainer	10 gal. (37,9 L)	182	16¼" x 20½" x 25¾" (41 x 52 x 65 cm)	31 (4,21) 14,1 (0,118)

## Optional Accessories

- Riser**
- R500LCD fits UC250 & UC500
  - R1000LCD fits UC1000
- Condiment Holder**
- LCDCH fits UC250 & UC500
  - LCDCH10 fits UC1000
- Easy Serve Dispenser**
- LCDES Black (110)
- Camdolly™**
- CD100  CD100H fits UC250 and UC500
  - CD100HB fits UC250 and UC500
  - CD300  CD300H fits UC1000
  - CD300HB fits UC1000

## Standard Colors

- Dusty Rose (400)
- Navy Blue (186)
- Slate Blue (401)
- Cold Blue (159)
- Coffee Beige (157)
- Dark Brown (131)
- Brick Red (402)
- Green (519)
- Black (110)
- Hot Red (158)
- Dark Taupe (417)
- Granite Gray (191)
- Granite Green (192)
- Granite Red (193)
- Granite Sand (194)

## Architect Specs

The portable non-electrical hot and cold beverage container/server shall be the Ultra Camtainer, Models ..., manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 U.S.A. It shall be made of one-piece, seamless, double-wall, high-density polyethylene and foam-injected polyurethane. It shall have a vent cap to help equalize pressure and release steam. It shall have durable, nylon over-center latches. It shall have E-Z grip molded-in handles. It shall have a drip proof, recessed serving spigot designed with easy finger adjustment. It shall have the option of an Easy Serve Dispenser lever. It shall have self-adhesive beverage labels to use for quick product identification. It shall have an optional Condiment Holder and Riser. It shall require no assembly and shall be available in 15 colors.

**ANEXOS**

**DIVISION DE CONTRATOS**

*[Handwritten signature and stamp]*

Approvals



© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056-U.S.A.  
 Telephone (1)714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Hot Line 800 833 3003

Printed in USA



The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please [contact NSF International](#) to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

**Facility :** # 1 Huntington Beach, CA

11/10/08  
DIVISION DE CONTRATOS

#### Adjustable Dish Caddy[1]

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

#### Adjustable Tray and Dish Cart

TDC30

#### Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]

BSB10

BSB12

BSB18



11/10/08  
L. [unclear]  
[unclear]

10/9/2015

Using Category Search Page | NSF International

[43] Black and white.

Showfast Cold Serving Bowl and Display Tray - Scalloped Rectangle[s] [43]  
SFR1012

[2] Accepted for food contact.  
[43] Black and white.

Showfast Cold Serving Bowl and Display Tray - Triangle[s] [43]

SFT1010

SFT1212

SFT1515

[2] Accepted for food contact.  
[43] Black and white.

Soup Container[s] [44]

ASO LCD

[2] Accepted for food contact.

[44] Army green, black, brick red, brown, coffee beige, cold blue, dark brown, dark green, dark grey marbled dark taupe, granite gray, granite green, granite sand, gray, green, hot red, navy blue, red, and slate blue.

Thermal Server[s]

100TS

180TS

320TS

480TS

640TS

[2] Accepted for food contact.

Translucent Food Pan[s] [39]

12PP

14PP

16PP

18PP

22LPPP

ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS



**SIN TEXTO**





**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACION DIRECTA	CANTIDAD:	30
PARTIDA:	9	F. ACTUALIZACION:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.750.0258.00.01	H. ACTUALIZACION:	20:13:01
CLAVE PREI:	000000000019059	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016
<b>NOMBRE GENÉRICO</b>			
<b>Recipiente térmico para bebidas, capacidad de 4 litros.</b>			

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	100LCD401
CATALOGO:	

**ESPECIFICACIONES**

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Recipiente térmico para bebidas,
  - 1.2 Capacidad de 4 litros., con una tolerancia de ± 10%.
  - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.4 Construido en una sola pieza roto moldeada,
  - 1.5 Con tapa en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético,
  - 1.6 Agarradera en la parte superior,
  - 1.7 Con llave dosificadora.
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor

- 1 Descripción:
    - 1.1 Recipiente térmico para bebidas,
    - 1.2 Capacidad de 4 litros., con una tolerancia de ± 10%.
    - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
    - 1.4 Construido en una sola pieza roto moldeada,
    - 1.5 Con tapa en la parte superior con herrajes y moldura para cierre hermético,
    - 1.6 Agarradera en la parte superior,
    - 1.7 Con llave dosificadora.
  - 2 Instalación.
    - 2.1 No requiere.
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas - Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor.
- 24 MESES DE GARANTÍA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO. CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION O CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.

*Daniel Brold*  
Daniel Brold

Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

*Miguel Ángel Rojas*  
Ing. Miguel Ángel Rojas González  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

*Ella Romana*  
Lic. Ella Romana Domínguez Sánchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

*[Signature]*  
Lic. R. [unclear]

## Camtainer Insulated Containers

### For Hot and Cold Beverages

Models 100LCD 1 gallon (3,8 L)  
250LCD 2½ gallon (9,5 L)

### For Soup (No Spigot)

Model 350LCD 3½ gallon (13,2 L)

### Features & Benefits



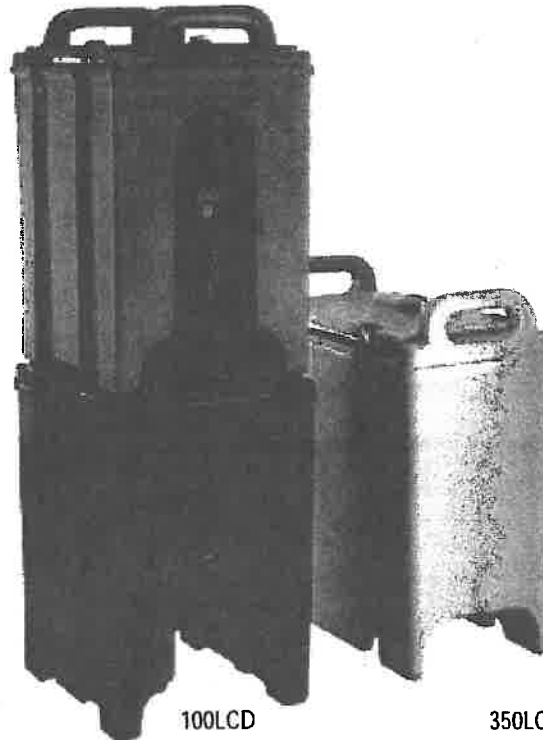
- Attractive design is perfect for front-of-the-house hot and cold beverage or soup service. Stacks easily for storage and transportation.
- Serving capacity:
  - Model 100LCD - 18 each 7 oz. (210 mL) cups
  - Model 250LCD - 45 each 7 oz. (210 mL) cups
  - Model 350LCD - 64 each 7 oz. (210 mL) servings
- Single-molded, seamless, double-wall, high-density, polyethylene construction is highly durable, dishwasher safe and resists dings and dents. Textured exterior is scratch-resistant.
- Polyurethane foam insulation provides excellent hot or cold temperature retention for hours. Hot beverages remain hot without the need for a costly external heating source.
- Molded-in handles offer comfortable easy transporting.
- Recessed sturdy plastic latches will not rust or corrode and are protected from being hit or damaged.
- Drip proof recessed spigot (on 100LCD & 250LCD) allows for convenient access. Optional Easy Serve Dispenser lever attaches easily and offers easy and even beverage dispensing.
- Raised edge, spill proof rim prevents spills and leaks during transport.
- Vent cap on all models helps to equalize pressure and release steam.
- Self-adhesive beverage labels included for quick identification of contents.
- Optional Condiment Holder and Riser available for 2½ gallon (9,5 L) model.
- Optional Camdollies® offer easy transporting.
- Non-electrical.
- No assembly required.
- Available in 10 colors.

Item No. \_\_\_\_\_

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_



100LCD

350LCD  
(Soup)

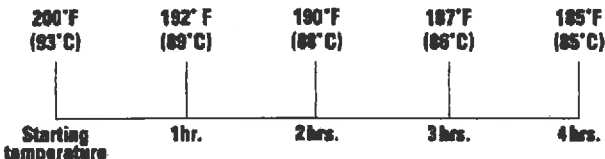


Easy Serve Dispenser



Spill Proof Rim and Molded-in Handle.

"Camtainers Keep Beverages Hot for Hours!"



### Approvals

*Handwritten signature and stamp:*  
 DIVISION DE CONTRATOS  
 Lic. R. 19910  
 C.F.V.



# Camtainer Insulated Containers

Item No. \_\_\_\_\_

0133

## For Hot and Cold Beverages

Models 100LCD 1 gallon (3,8 L)

250LCD 2½ gallon (9,5 L)

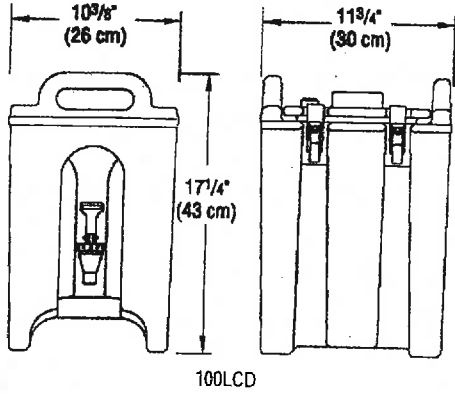
## For Soup (No Spigot)

Model 350LCD 3½ gallon (13,2 L)

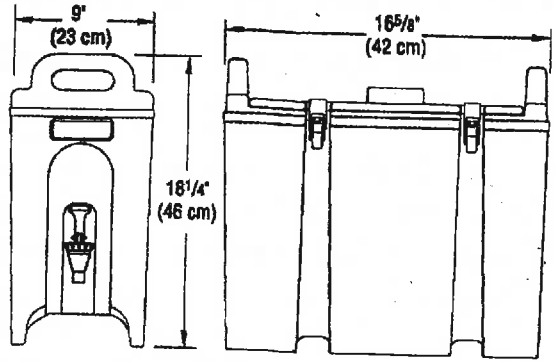
Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

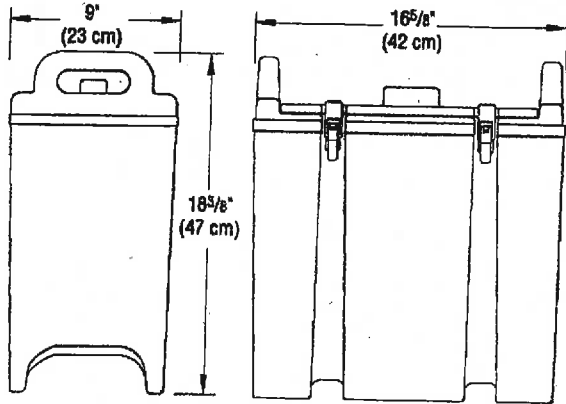
Quantity \_\_\_\_\_



100LCD



250LCD



350LCD (No Spigot)

DIVISION DE CONTRATOS

## Specifications

Dimension Tolerance: +/- 1/16" (0,64 cm)

Code	Description	Total Capacity	Serving Capacity 7 oz. (210 mL) cups	Dimensions W x D x H	Case lbs./cube Kg./m <sup>3</sup>
100LCD	Camtainer	1 gal. (3,8 L)	18	10 3/8" x 11 1/4" x 17 1/4" (26 x 30 x 43 cm)	9.5 (1.24) 4.5 (0.035)
250LCD	Camtainer	2½ gal. (9,5 L)	45	9" x 16 5/8" x 18 1/4" (23 x 42 x 46 cm)	12.75 (1.70) 6 (0,05)
350LCD	Camtainer for Soup (no spigot)	3½ gal. (13,2 L)	64	9" x 16 5/8" x 18 5/8" (23 x 42 x 47 cm)	13.25 (1.70) 6 (0,05)

## Optional Accessories

- Easy Serve Dispenser  LCDES fits 100LCD & 250LCD
- Riser  R500LCD fits 250LCD
- Condiment Holder  LCDCCH fits 250LCD
- Camdolly™  CD100  CD100H fits 250LCD and 350LCD  
 CD100HB fits 250LCD and 350LCD

## Standard Colors

- Dusty Rose (400)
- Cold Blue (159)
- Brick Red (402)
- Hot Red (158)
- Navy Blue (186)
- Coffee Beige (157)
- Green (519)
- Slate Blue (401)
- Dark Brown (131)
- Black (110)

## Architect Specs

The portable, non-electrical hot and cold beverage and soup container/server shall be a Camtainer Insulated Container, Models ..., manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. It shall be made of one-piece, seamless, double-wall polyethylene and foam-injected polyurethane. It shall have a raised edge, spill-proof rim. It shall have a vent cap to help equalize pressure and release steam. It shall have durable, plastic latches on recessed, molded-in mounting plates. It shall have molded-in handles. It shall have a drip proof, recessed serving spigot designed with easy finger adjustment on 1

gallon (3,8 L) and 2½ gallon (9,5 L) container. It shall have the option of an Easy Serve Dispenser lever. It shall be available without a spigot for soup service. It shall have self-adhesive beverage labels to use for quick product identification. It shall have an optional Condiment Holder and Riser except for the 100LCD. It shall require no assembly and shall be offered in 10 colors.

## Approvals



© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056-U.S.A.  
Telephone (1)714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Hot Line 800 833 3003

Printed in USA



The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please contact NSF International to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

Facility : # 1 Huntington Beach, CA

DIVISION DE CONTRATOS

#### Adjustable Dish Caddy[1]

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

#### Adjustable Tray and Dish Cart

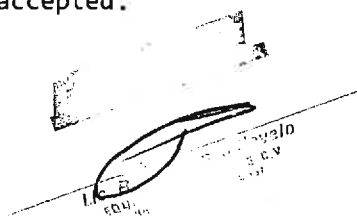
TDC30

#### Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]

BSB10

BSB12

BSB18



**Showfest Cold Serving Bowl and Display Tray - Triangle[2] [42]**

SFT1010

SFT1212

SFT1515

[2] Accepted for food contact.

[42] Black, white and clear blue tint.

**Soup Camtainer®[2] [43]**



[2] Accepted for food contact.

[43] Army green, black, brick red, brown, coffee beige, cold blue, dark brown, dark green, dark grey marbled dark taupe, granite gray, granite green, granite sand, gray, green, hot red, navy blue, red, and slate blue.

**Thermal Server[2]**

100TS

180TS

320TS

480TS

640TS

[2] Accepted for food contact.

**Translucent Food Pan[2] [38]**

12PP

14PP

16PP

18PP

22LPPP

22PP

24LPPP

24PP

26PP

28PP

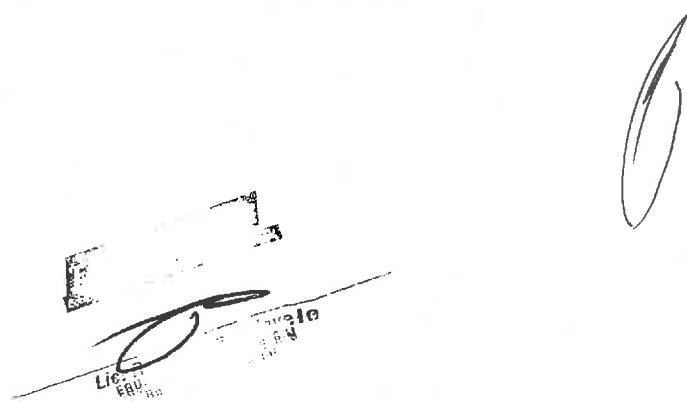
32PP

34PP

36PP

38PP

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**



**SIN TEXTO**

9



**CÉDULA DE DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO  
(ANEXO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN)**

LICITACIÓN:	ADJUDICACIÓN DIRECTA	CANTIDAD:	3
PARTIDA:	10	F. ACTUALIZACIÓN:	14/01/2016
CLAVE SAI:	523.750.0052.01.01	H. ACTUALIZACIÓN:	19:39:45
CLAVE PREI:	000000000018441	F. IMPRESIÓN:	14/01/2016
<b>NOMBRE GENÉRICO</b>			
<b>Recipiente térmico para bebidas, capacidad de 9.5 litros.</b>			

LICITANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
MARCA:	CAMBRO
MODELO:	250LCD186
CATALOGO:	
HOJA 1 de 1	

**ESPECIFICACIONES**

- 1 Descripción:
  - 1.1 Recipiente térmico para bebidas,
  - 1.2 Capacidad de 9.5 litros, con una tolerancia de  $\pm 10\%$ ,
  - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
  - 1.4 Construido en una sola pieza roto moldeada,
  - 1.5 Con tapa en la parte superior
  - 1.6 Con herrajes y moldura para cierre hermético,
  - 1.7 Agarradera en la parte superior,
  - 1.8 Con llave dosificadora,
- 2 Instalación.
  - 2.1 No requiere.
- 3 Mantenimiento.
  - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
- 4 Normas - Estándares vigentes:
  - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor

**DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL LICITANTE**

- 1 Descripción:
    - 1.1 Recipiente térmico para bebidas,
    - 1.2 Capacidad de 9.5 litros, con una tolerancia de  $\pm 10\%$ ,
    - 1.3 Fabricado en polietileno de alta resistencia, relleno de espuma de poliuretano,
    - 1.4 Construido en una sola pieza roto moldeada,
    - 1.5 Con tapa en la parte superior
    - 1.6 Con herrajes y moldura para cierre hermético,
    - 1.7 Agarradera en la parte superior,
    - 1.8 Con llave dosificadora,
  - 2 Instalación.
    - 2.1 No requiere.
  - 3 Mantenimiento.
    - 3.1 No requiere mantenimiento preventivo.
  - 4 Normas - Estándares vigentes:
    - 4.1 Conforme a los requisitos de Calidad de Convocatoria, para Equipo de Cocina y Comedor
- 24 MESES DE GARANTÍA A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A MERA SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO, CON COBERTURA AMPLIA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION Ó CUALQUIER DAÑO QUE PRESENTEN.

*Daniel Broid*  
Daniel Broid

Coordinador de Planeación de Infraestructura Médica.

*Miguel Ángel Rojas González*  
Ing. Miguel Ángel Rojas González  
Jefe de la División de Equipamiento Médico

*Ella Román Domínguez Sánchez*  
Lic. Ella Román Domínguez Sánchez  
Coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales de Segundo Nivel.

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

*[Signature]*  
Lic. [Name]  
SA DE CV





## Camtainer Insulated Containers

### For Hot and Cold Beverages

Models 100LCD 1 gallon (3,8 L)  
250LCD 2½ gallon (9,5 L)

### For Soup (No Spigot)

Model 350LCD 3½ gallon (13,2 L)

### Features & Benefits

StoreSafe

- Attractive design is perfect for front-of-the-house hot and cold beverage or soup service. Stacks easily for storage and transportation.
- Serving capacity:
  - Model 100LCD - 18 each 7 oz. (210 mL) cups
  - Model 250LCD - 45 each 7 oz. (210 mL) cups
  - Model 350LCD - 64 each 7 oz. (210 mL) servings
- Single-molded, seamless, double-wall, high-density, polyethylene construction is highly durable, dishwasher safe and resists dings and dents. Textured exterior is scratch-resistant.
- Polyurethane foam insulation provides excellent hot or cold temperature retention for hours. Hot beverages remain hot without the need for a costly external heating source.
- Molded-in handles offer comfortable easy transporting.
- Recessed sturdy plastic latches will not rust or corrode and are protected from being hit or damaged.
- Drip proof recessed spigot (on 100LCD & 250LCD) allows for convenient access. Optional Easy Serve Dispenser lever attaches easily and offers easy and even beverage dispensing.
- Raised edge, spill proof rim prevents spills and leaks during transport.
- Vent cap on all models helps to equalize pressure and release steam.
- Self-adhesive beverage labels included for quick identification of contents.
- Optional Condiment Holder and Riser available for 2½ gallon (9,5 L) model.
- Optional Camdollies® offer easy transporting.
- Non-electrical.
- No assembly required.
- Available in 10 colors.

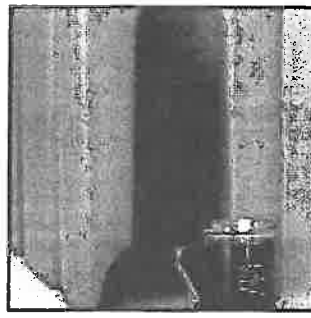
Item No. \_\_\_\_\_ 0137

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

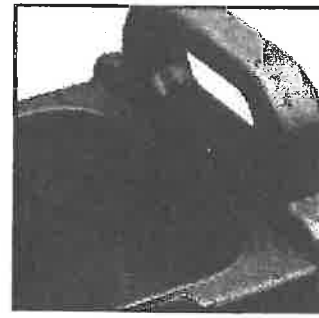
Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_

DIVISION DE CONTRATOS  
AMEXOS

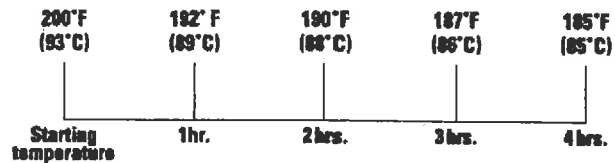


Easy Serve Dispenser



Spill Proof Rim and Molded-in Handle.

"Camtainers Keep Beverages Hot for Hours!"



### Approvals



© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056-U.S.A.  
Telephone (1)714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Hot Line 800 833 3003  
LIT FCST-0102-02

# Camtainer Insulated Containers

Item No. \_\_\_\_\_ **0138**

## For Hot and Cold Beverages

Models 100LCD 1 gallon (3,8 L)

250LCD 2½ gallon (9,5 L)

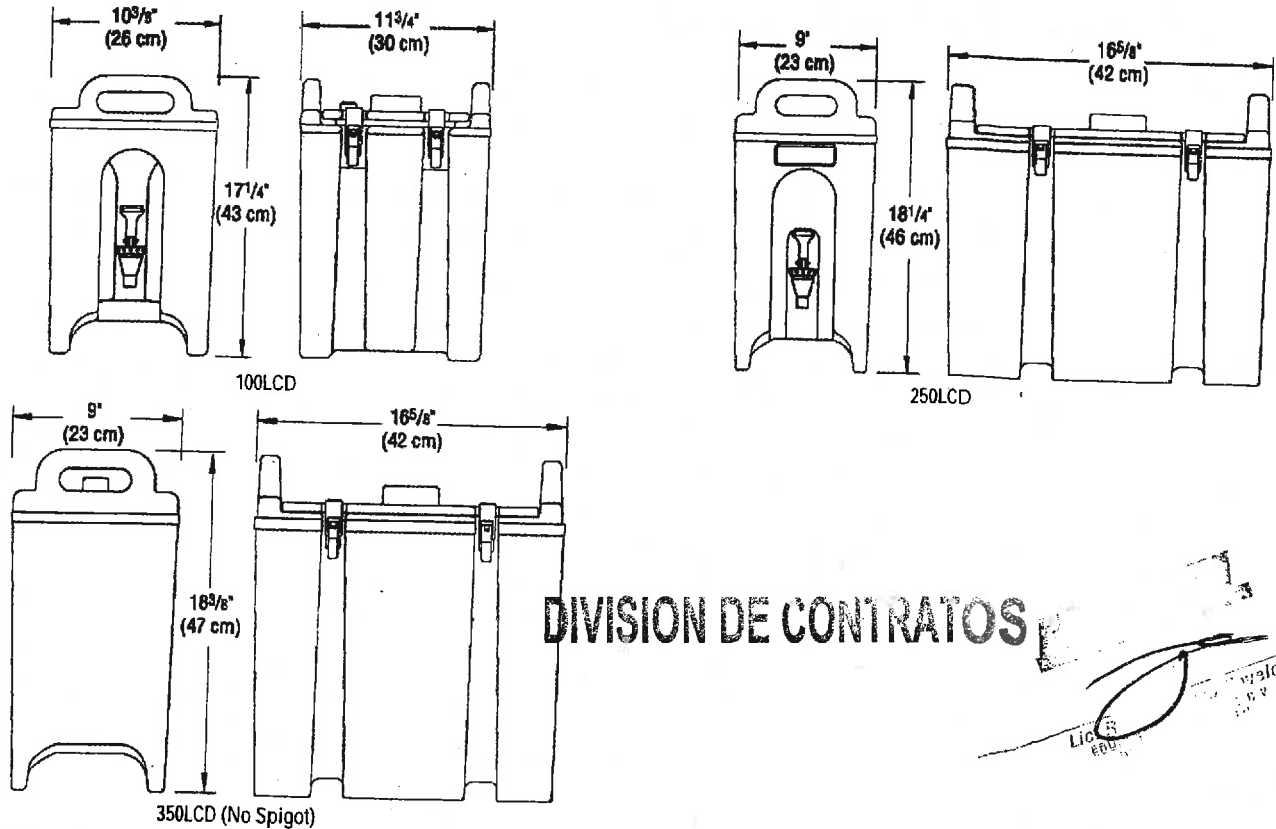
## For Soup (No Spigot)

Model 350LCD 3½ gallon (13,2 L)

Specifier Identification No. \_\_\_\_\_

Model No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_



**DIVISION DE CONTRATOS**

*[Handwritten signature and stamp]*  
Lic. 15  
Edu. 107

## Specifications

Code	Description	Total Capacity	Serving Capacity 7 oz. (210 mL) cups	Dimensions W x D x H	Case lbs./cube Kg/m <sup>3</sup>
100LCD	Camtainer	1 gal. (3,8 L)	18	10 3/8" x 11 3/4" x 17 1/4" (26 x 30 x 43 cm)	9.5 (1.24)
250LCD	Camtainer	2½ gal. (9,5 L)	45	9" x 16 5/8" x 18 1/4" (23 x 42 x 46 cm)	4.5 (0,035)
350LCD	Camtainer for Soup (no spigot)	3½ gal. (13.2 L)	64	9" x 16 5/8" x 18 3/8" (23 x 42 x 47 cm)	12.75 (1.70) 6 (0,05) 13.25 (1.70) 6 (0,05)

Dimension Tolerance: +/- 1/4" (0,64 cm)

## Optional Accessories

- Easy Serve Dispenser  LCDES fits 100LCD & 250LCD
- Riser  R500LCD fits 250LCD
- Condiment Holder  LCDCH fits 250LCD
- Camdolly\*  CD100  CD100H fits 250LCD and 350LCD  CD100HB fits 250LCD and 350LCD

## Standard Colors

- Dusty Rose (400)
- Cold Blue (159)
- Brick Red (402)
- Hot Red (158)
- Navy Blue (186)
- Coffee Beige (157)
- Green (519)
- Slate Blue (401)
- Dark Brown (131)
- Black (110)

## Architect Specs

The portable, non-electrical hot and cold beverage and soup container/server shall be a Camtainer Insulated Container, Models ..... manufactured by Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. It shall be made of one-piece, seamless, double-wall polyethylene and foam-injected polyurethane. It shall have a raised edge, spill-proof rim. It shall have a vent cap to help equalize pressure and release steam. It shall have durable, plastic latches on recessed, molded-in mounting plates. It shall have molded-in handles. It shall have a drip proof, recessed serving spigot designed with easy finger adjustment on 1

gallon (3,8 L) and 2½ gallon (9,5 L) container. It shall have the option of an Easy Serve Dispenser lever. It shall be available without a spigot for soup service. It shall have self-adhesive beverage labels to use for quick product identification. It shall have an optional Condiment Holder and Riser except for the 100LCD. It shall require no assembly and shall be offered in 10 colors.

## Approvals



© 2002 Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056-U.S.A.  
Telephone (1)714 848 1555 Toll Free 800 854 7631 Customer Service Hot Line 800 833 3003

Printed in USA



The Public Health and Safety Organization

## NSF Product and Service Listings

These NSF Official Listings are current as of **Saturday, September 24, 2016** at 12:15 a.m. Eastern Time. Please contact NSF International to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=002&Company=07750&>

---

### NSF/ANSI 2 Food Equipment

---

#### Cambro Manufacturing Company

5801 Skylab Road

P.O. Box 2000

Huntington Beach, CA 92647-2056

United States

800-833-3003

714-848-1555

Visit this company's website (<http://www.cambro.com>)

**Facility :** # 1 Huntington Beach, CA

#### Adjustable Dish Caddy[1]

ADCS

[1] Accepted for splash and non food zones only. All colors accepted.

#### Adjustable Tray and Dish Cart

TDC30

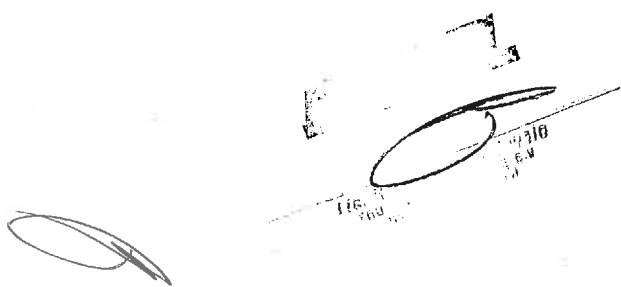
#### Bell-Shaped Pebbled Serving Bowl[2] [3]

BSB10

BSB12

BSB18

ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS



[2] Accepted for food contact.  
[40] Black and white.

**Showfest Cold Serving Bowl and Display Tray - Triangle[2] [40]**

- SFT1010
- SFT1212
- SFT1515

[2] Accepted for food contact.  
[40] Black and white.

**Soup Camtainer®[2] [41]**

250LCD

[2] Accepted for food contact.  
[41] Army green, black, brick red, brown, coffee beige, cold blue, dark brown, dark green, dark grey marbled dark taupe, granite gray, granite green, granite sand, gray, green, hot red, navy blue, red, and slate blue.

**Thermal Server[2]**

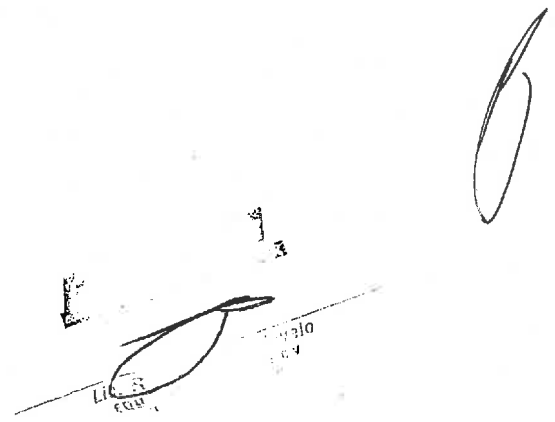
- 100TS
- 180TS
- 320TS
- 480TS
- 640TS

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

[2] Accepted for food contact.

**Translucent Food Pan[2] [36]**

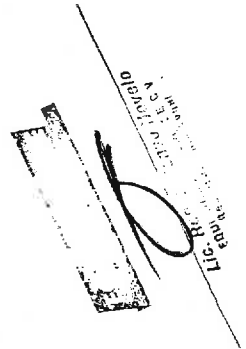
- 12PP
- 14PP
- 16PP
- 18PP
- 22LPPP
- 22PP
- 24LPPP
- 24PP
- 26PP
- 28PP



A handwritten signature is written over a circular stamp. The stamp contains the text 'LIC. S. S. S.' and '2010'.

**SIN TEXTO**

9

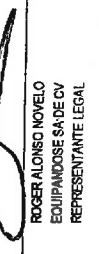

  
 Lic. Roger Alonso Novelo
   
 A 31 de Agosto de 2016
   
 Equipandose SA de CV

ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)  
PROPOSICIÓN ECONÓMICA

PROCEDIMIENTO	FECHA: 31 DE AGOSTO DE 2016
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PARTICIPANTE:	EQUIPANDOSE SA DE CV
DOMICILIO:	CALLE 53 HUN 5019 X 60 Y 62 COL CENTRO MERIDA, YUCATAN MEDICO. CP. 97000
R.F.C.:	EGU370107-SAE
TELÉFONO:	01-9995-301463
CORREO ELECTRÓNICO:	ralonso@equipandose.com.mx

Pertida	PREI	SAU	DESCRIPCIÓN	Cantidad	PMR SINVA	Porcentaje de Descuento (Subest coincide con el de Compras)	Descuento	Preis Unitario con Descuento SINVA	Importa Total ofertado SINVA	Ultima	Modelo
1	18658	523.750.0376.00.01	BATIDORA ELÉCTRICA DE MESA, CAPACIDAD 5 LITROS.	1	5,957.91	2.00%	119.16	5,838.75	5,838.75	Internacional	KSM160PS
2	18907	523.750.0342.00.01	CARRIL TERMO PORTA CHAROLAS	21	31,662.31	1.50%	475.23	31,207.08	685,546.58	Cambio	MDC2A401
3	18971	523.750.0376.00.01	CARRIL TRANSPORTADOR ABIERTO DE ALIMENTOS A GRANEL	8	6,898.46	2.00%	137.73	6,746.73	53,989.85	Cambio	BC2254S401
4	19051	523.750.0174.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 17 LITROS.	2	3,875.16	2.00%	77.50	3,797.66	7,595.31	Cambio	UPC160
5	19052	523.750.0187.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 22 LITROS.	5	4,299.29	2.00%	85.99	4,213.30	21,066.52	Cambio	UPC180401
6	19053	523.750.0180.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 4.7 LITROS.	3	2,844.79	2.00%	58.90	2,787.89	8,363.57	Cambio	240UPC
7	19054	523.750.0205.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 11 LITROS.	2	3,961.72	2.00%	79.63	3,902.09	7,804.17	Cambio	UPC140141
8	19056	523.750.0221.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 16.9 LITROS.	2	3,447.16	2.00%	69.94	3,378.22	6,756.43	Cambio	UC500401
9	19059	523.750.0258.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 4 LITROS.	30	2,491.24	1.50%	37.37	2,453.87	73,616.14	Cambio	100LCD001
10	19441	523.750.0362.01.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 9.5 LITROS.	3	2,867.96	2.00%	57.38	2,810.58	7,549.90	Cambio	250LCD186
									847,928.13		

LOS PRECIOS Y PORCENTAJES DE DESCUENTO OFERTADOS SON VÁLIDOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.


  
 ROGER ALONSO NOVELO
   
 EQUIPANDOSE SA DE CV
   
 REPRESENTANTE LEGAL

ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS

9  
O  
T  
X  
E  
T  
N  
S



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES  
Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS  
COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS

Contrato Numero

16BI0761

### ANEXO 3

**“GUÍA DE DISTRIBUCIÓN, REQUISITOS PARA EQUIPO DE COCINA Y  
COMEDOR, TÉRMINOS Y CONDICIONES Y OFICIO DE  
ADJUDICACIÓN**

**ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS**

EL PRESENTE ANEXO CONSTA DE 10 HOJAS INCLUYENDO ESTA CARÁTULA



**SIN TEXTO**





Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones e Infraestructura  
Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria

IMSS

Anexo 03 Guía de Distribución

Delegación

Localidad

Unidad

Tipo de Obra

Partida	Clave PREI	Clave SAI	Descripción del bien	Colima	Villa de Álvarez	Sustitución	Cantidad
1	18958	523.136.0378.00.01	BATIDORA ELÉCTRICA DE MESA, CAPACIDAD 5 LITROS.				1
2	18907	523.175.0342.00.01	CARRO TERMO PORTA CHAROLAS				21
3	18971	523.175.0375.00.01	CARRO TRANSPORTADOR ABIERTO DE ALIMENTOS A GRANEL.				8
4	19051	523.750.0174.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 17 LITROS.				2
5	19052	523.750.0187.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 22 LITROS.				5
6	19053	523.750.0199.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 4.7 LITROS.				3
7	19054	523.750.0205.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 11 LITROS.				2
8	19056	523.750.0221.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 18.9 LITROS.				2
9	19059	523.750.0258.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 4 LITROS.				30
10	18441	523.750.0052.01.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 9.5 LITROS.				3

Adjudicación Directa

ANEXOS  
DIVISION DE CONTRATOS

**TO  
TEXT  
TENS  
SINS**



**MÉXICO**  
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA



**Dirección de Administración**  
Unidad de Adquisiciones e Infraestructura  
Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria

**Anexo No. 02**  
**REQUISITOS PARA EQUIPO DE COCINA Y COMEDOR**

Partida	PREI	SAI	Descripción	Requiere Instalación	Comexión				Instalación Empollar o fijar en armario al piso o a techo	Certificación NOM	Certificación ISO
					Eléctrica	Hidráulica	Gasea	Valor			
1	18958	523.136.0378.00.01	BATIDORA ELECTRICA DE MESA, CAPACIDAD 3 LITROS.	SI REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	NOM-0003-SGF-2000. "PRODUCTOS ELECTRICOS- ESPECIFICACIONES DE SEGURIDAD"	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
2	18907	523.175.0242.00.01	CARRO TERMO PORTA CHAROLAS	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
3	18971	523.175.0375.00.01	CARRO TRANSPORTADOR ABIERTO DE ALIMENTOS A GRANIEL	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
4	19051	523.750.0174.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANIEL, CAPACIDAD DE 17 LITROS.	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
5	19052	523.750.0187.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANIEL, CAPACIDAD DE 22 LITROS.	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
6	19053	523.750.0199.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANIEL, CAPACIDAD DE 4.7 LITROS.	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
7	19054	523.750.0205.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANIEL, CAPACIDAD DE 11 LITROS.	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
8	19056	523.750.0221.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 18.9 LITROS.	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
9	19059	523.750.0258.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 4 LITROS.	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	
10	19441	523.750.0052.01.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 9.5 LITROS.	NO REQUIERE	No Req.	No Req.	No Req.	No Req.	N/A	ISO 9001-VGENTE, En los Procesos de Producción	

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

20191103 09:40:00

20XEMM

9  
O  
T  
X  
E  
T  
N  
I  
S

MÉXICO

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA



Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones e Infraestructura  
Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria



## Términos y Condiciones

### I. NOMBRE DEL PROYECTO.

Procedimiento de Adjudicación Directa para la Adquisición de Equipo de Cocina y Comedor.

### II. OBJETIVO DEL PROYECTO.

Adquisición de Equipos de Cocina y Comedor que resultaron desiertos del Procedimiento de Adquisición No. E7, para el Hospital General de Zona 165 Camas en Villa de Álvarez Colima.

La descripción amplia y detallada de los bienes a adquirir se encuentra especificada en el Anexo No. 01 "Cédulas de Descripción de Artículo", de los Términos y Condiciones.

El Participante para la presentación de su proposición, deberá ajustarse a los requisitos y especificaciones previstos en este procedimiento, describiendo en forma amplia y detallada, incluyendo marca(s) y modelo(s), guardando congruencia con las características obligatorias señaladas en el Anexo de los Términos y Condiciones No. 01 "Cédulas de Descripción de Artículo" del presente procedimiento, pudiendo ofertar características que superen y comprendan las mínimas solicitadas, la cuales serán verificadas de manera detallada al momento de la Entrega-Recepción, en la Unidad Médica destino de los mismos, dejando constancia mediante Anexo de los Términos y Condiciones No. 04 "Acta Administrativa Circunstanciada de Entrega, Recepción, Instalación, Puesta en Operación y Capacitación de Bienes de Inversión" o Anexo de los Términos y Condiciones No. 04A "Acta Administrativa Circunstanciada de Rechazo de Bienes de Inversión" contenidos para el presente procedimiento.

Las condiciones contenidas en el presente procedimiento y la proposición presentadas por el Participante no podrán ser negociadas.

### III. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.

Se hace del conocimiento del Participante, que en términos de lo dispuesto por los artículos 110 fracción XIII, 111 y 113 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, deberán indicar si en los documentos que proporcionan al IMSS se contiene información de carácter confidencial o comercial reservada, señalando los documentos o las secciones de éstos que la contengan, así como el fundamento por el cual considera que tengan ese carácter. Cabe señalar que de no clasificarse la información por parte del Participante en los términos señalados, la información presentada como parte de su proposición técnica - legal - económica tendrá tratamiento de información de carácter público.

### IV. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS, INTERNACIONALES, REFERENCIA O ESPECIFICACIONES.

En el Anexo No. 02 "Requisitos para equipo de Cocina y Comedor", se indican las Normas Oficiales Mexicanas e ISO 9001-Vigente, de las cuales es requisito la presentación del Certificado correspondiente, emitido por un Organismo Certificados acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

### V. TIPO DE ABASTECIMIENTO REQUERIDO.

La cantidad de bienes a contratar serán por cantidades determinadas.

Se adjudicará el 100% de los bienes a un solo Participante.

ANEXOS

DIVISION DE CONTRATOS



**V.1.A Cantidad de Bienes.**

Las cantidades requeridas por Claves "SAI" y "PREI" del Mobiliario, se encuentra contenido en el Anexo de los Términos y Condiciones No. 03 "Guía de Distribución".

**VI. ANTICIPOS.**

No aplica.

**VII. NOMBRES Y CARGOS DEL(OS) SERVIDOR(ES) PÚBLICOS RESPONSABLES DE ADMINISTRAR Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

Para el presente procedimiento, el Lic. Luis Enrique Mendoza Flores, Titular de la Jefatura de Servicios Administrativos en la Delegación Colima fungirá como Administrador de los Contratos, se adjunta el oficio 069001130100/039/2016 con la designación y firma de aceptación de dicho servidor público.

**ANEXOS**

**VIII. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.**

**DIVISION DE CONTRATOS**

**VIII.1 Plazo y lugar de entrega.**

**Plazo:** El plazo de entrega de los bienes a entera satisfacción del Instituto, será de 60 días naturales, contabilizados a partir del día natural siguiente al acto de comunicación de Adjudicación.

**Lugar de entrega:** El lugar de entrega de los bienes será el H.G.Z. 165 Camas Villa de Álvarez, Colima: Av. Lapsilázuli No. 250, Fraccionamiento Habitacional El Haya, C.P. 28983.

**VIII.2 Condiciones de entrega.**

La entrega de los bienes se realizará bajo el esquema de DDP "Entregada Derechos Pagados".

Los equipos deberán ser suministrados, conforme a lo señalado en el Anexo No 02 "Requisitos para equipo de Cocina y Comedor", para lo cual, se deberá coordinar vía Correo Electrónico con el Administrador del Contrato, debiendo quedar constancia de recepción de dicha comunicación por parte del Administrador del Contrato, a fin de que se le indique la fecha en que la Unidad Médica se encuentre en condiciones de recibir los bienes a entera satisfacción.

El participante deberá cubrir todos los gastos para mantener asegurados los bienes y absorber todos los riesgos, hasta la recepción de los mismos a entera satisfacción del Instituto.

Durante la Recepción de los bienes, se procederá a levantar el "Acta Administrativa Circunstanciada de Entrega, Recepción, Instalación, Puesta en Operación y Capacitación de Bienes de Inversión" (Anexo No. 04), en la que se procederá a la verificación de los siguientes aspectos, de conformidad con el contrato de referencia.

La recepción de los bienes estará sujeta, en primer lugar a la recepción de la documentación completa descrita en el contrato correspondiente (según corresponda).

- Copias del pedido o contrato, incluyendo la totalidad de sus anexos.
- Remisión de Pedido original y 2 copias.
- Listado en el que se detallan las características del empaque, dimensiones, peso y contenido.



- Original de Carta de Garantía de los bienes en la que se garantice la cobertura amplia contra vicios ocultos, defectos de fabricación o cualquier daño que presenten, por el periodo establecido en el contrato, señalando los centros de servicio o canje, la descripción de la capacidad de servicio local y regional, nivel de resolución (capacidad), su base de localización, el tiempo aproximado de respuesta para reparaciones de emergencia (dentro y fuera de horario regular), indicando el correo electrónico oficial de la empresa para la comunicación de solicitud de reparación.
- Para el caso de equipo de importación, copia simple cotejada del pedimento de importación.

En segundo lugar, a la verificación total del embarque:

- Que las condiciones físicas corresponden a la lista de empaque.
- Que los sellos de origen se encuentran íntegros y no se encuentran empaques rotos, mojados o daños por mal manejo.
- Que no presenta daños a simple vista.
- Que las condiciones físicas corresponden a la lista de empaque.
- La cantidad de pallets o tarimas y/o cajas y/o bultos
- No exista diferencia en peso, dimensiones y material de empaque
- Que las condiciones físicas correspondan a la documentación presentada.
- Que los empaques no se encuentran mojado(s) y/o roto(s).
- Presenta buenas condiciones de manejo, verticalidad, fragilidad y humedad.
- La actividad se realiza de acuerdo a lo determinado por el fabricante.

ANEXOS

**DIVISION DE CONTRATOS**

En tercer lugar, la apertura del embarque, verificación y puesta en operación de(los) bien(es):

- Existe la debida correspondencia y concordancia entre lo adquirido y lo entregado en cuanto la cantidad, marca(s) y modelo(s).
- La actividad se realiza de acuerdo a lo determinado por el fabricante.
- En su caso, la instalación se realiza conforme lo especificado en la guía mecánica, que contiene los requerimientos eléctricos, mecánicos, hidráulicos, sanitarios, espacios físicos y en su caso, instalaciones especiales indicadas, así como de acuerdo a las condiciones del contrato, contemplando todas las acciones requeridas.
- Los representantes asignados por el Instituto, de forma conjunta con el representante facultado del proveedor, verifican todas y cada una de las características y especificaciones contenidas en el contrato, descritas en la cédula de descripción de artículo (incluyendo en su caso software, accesorios, hardware, etc.) y demás apartados del referido instrumento legal, contra las que cuentan físicamente los bienes entregados.
- Se procederá a la verificación del correcto funcionamiento y operación del bien instalado.

En caso de detectarse algún incumplimiento o circunstancia que impida la recepción a entera satisfacción del instituto, imputable al proveedor, de acuerdo a lo establecido en el contrato que ampara la adquisición del bien, deberá procederse al levantamiento del "Acta Administrativa Circunstanciada de Rechazo de Bienes de Inversión" (Anexo No. 04A), misma que deberá remitirse por parte de la Unidad Médica Destino de los Bienes en original al Administrador del Contrato para los tramites a que haya lugar para las acciones legales conducentes.

El importe de los costos por el envío, maniobra de carga, descarga, e instalación correrán a cuenta del proveedor por lo que formarán parte del valor de las proposiciones económicas a presentar. El personal del Instituto intervendrá únicamente en la identificación y guía del espacio en el que los equipos deberán ubicarse.

### VIII.3 CAPACITACIÓN

No aplica para el presente procedimiento.



0011



**IX. CONDICIONES DE PAGO**

El pago de los bienes se efectuará en pesos mexicanos, en una sola exhibición o pagos parciales por partida completa entregada, a los 20 días naturales posteriores a la entrega de la representación impresa del comprobante fiscal digital y documentación comprobatoria que acredite la entrega de los bienes a entera satisfacción del Instituto, en la División de Trámite de Erogaciones, ubicada en calle Gobernador Tiburcio Montiel No. 15, Col. San Miguel Chapultepec, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11850, de lunes a viernes en un horario de 9:00 a 14:00 horas, previa validación y autorización que para tal efecto realice el Administrador del contrato.

La documentación comprobatoria será:

**ANEXOS**

**DIVISION DE CONTRATOS**

1. Comprobante fiscal autorizado por el SAT en el que se indique:
  - a) Número de Proveedor
  - b) Número de Contrato
  - c) Número de tránsito o de alta(s)
  - d) Número de fianza y nombre de la afianzadora
2. Acta Administrativa Circunstanciada de Entrega, Recepcion, Instalacion, Puesta en Operación y Capacitacion de Bienes de Inversión.
3. Copia del contrato.
4. Remisión del pedido.
5. Copia de la fianza.
6. Original de la carta garantía entregada en las unidades de destino de los bienes, debidamente sellada y firmada, conforme lo señalado en el Anexo No. 17 "Acta Administrativa Circunstanciada de Entrega, Recepcion, Instalacion, Puesta en Operación y Capacitacion de Bienes de Inversión".
7. En su caso, CFDI a Favor del IMSS por sanciones o penalizaciones en las que se indique:
  - a) Número de contrato
  - b) Número de proveedor
8. Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social **vigente a la fecha de presentación con el administrador de contrato**, emitida por el IMSS, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y de los Acuerdos ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR y ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero y 3 de abril de 2015, respectivamente.
  1. En el caso de que algún particular:
    - a) No se encuentre registrado ante este Instituto o;
    - b) Cuento con Registro Patronal pero no se encuentre dado de baja o;
    - c) No tenga personal que sea sujeto de aseguramiento obligatorio, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 12 de la Ley del Seguro social.

No podrá obtener la citada Opinión, por lo cual, dicho particular podrá dar cumplimiento a tal requerimiento presentando lo siguiente:

- I. Documento emitido por este Instituto (resultado de la consulta en el sistema para obtener la Opinión), en el que se haga constar que no se puede emitir la Opinión de cumplimiento, de conformidad con la Regla Quinta del Anexo Único del ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR;
- II. Escrito libre, bajo protesta de decir verdad, que no le es posible obtener la multicitada opinión, justificando el motivo y anexando el documento en el que conste que no se puede emitir la misma y;



- III. En el caso de que el particular manifieste que presta sus servicios a través de trabajadores subcontratados con un tercero, deberá presentar en tal caso, junto con la documentación citada en los dos incisos anteriores, la Opinión de cumplimiento de obligaciones del subcontratante, vigente y positiva (lo anterior en términos del artículo 15-A de la Ley del Seguro Social).
2. Para los casos de contratos que se formalicen con personas físicas que presten sus servicios por sí mismos y por lo tanto no cuentan con un Registro Patronal ni tengan trabajadores registrados ante el Instituto, el particular deberá manifestar mediante escrito libre, bajo protesta de decir verdad, que no le es posible obtener la multicitada opinión, justificando el motivo y anexando el documento /resultado de la solicitud de Opinión que le da el Sistema Institucional) en el que conste que no se puede emitir la misma.
  3. En el caso de aquellos patrones (proveedores o contratistas y sus subcontratados) que tengan más de un Registro Patronal ante el Instituto y alguno o más de uno de éstos Registros no se encuentra al corriente en el cumplimiento de las multicitadas obligaciones, no se podrá considerar que se encuentra al corriente en el cumplimiento de dichas obligaciones, aun cuando el registro patronal que haya utilizado para el contrato de que se trate sí se encuentra al corriente en sus pagos, por lo que deberá regularizar todos sus Registros a efecto de poder obtener la Opinión positiva.

Para el trámite de pago en el contrato se deberá indicar que el Proveedor deberá expedir sus comprobantes fiscales digitales en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas por el SAT a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma Núm. 476, Colonia Juárez, C.P. 06600, Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México, para la validación de dichos comprobantes el Proveedor deberá cargar en Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del IMSS el archivo en formato XML, la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes válidos serán procedentes para pago.

En el contrato se deberá indicar que el Proveedor se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor del IMSS previamente validados en el Portal de Servicios a Proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al Administrador del Contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y Reposición del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) en su caso.

En caso de aplicar, el contrato deberá señalar que el Proveedor deberá entregar el CFDI a favor del IMSS por el importe de la aplicación de la pena convencional por atraso o deficiencia del servicio.

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes o servicios, si no se ha determinado, calculado y notificado al Proveedor las penas convencionales o deducciones pactadas en el contrato, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que el IMSS tiene en operación, para tal efecto en los contratos se deberá incluir el número de cuenta, CLABE, Banco y Sucursal, a menos que el Proveedor acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello.

El pago se depositará en la fecha programada, a través del esquema interbancario si la cuenta bancaria del Proveedor está contratada con BANORTE, BBVA BANCOMER, HSBC, o SCOTIABANK INVERLAT o a través

013



del esquema interbancario vía SPEI (Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios) si la cuenta pertenece a un banco distinto a los antes mencionados.

Las URG deberán registrar los contratos y su dictamen presupuestal en el Sistema PREI Millenium para el trámite de pago correspondiente.

Para que el Proveedor pueda celebrar un contrato de cesión de derechos de cobro, mismo que deberá notificarlo por escrito al IMSS con un mínimo de cinco días naturales anteriores a la fecha de pago programada, el Administrador del Contrato o en su caso el titular del Área Requirente, deberá entregar los documentos sustantivos de dicha cesión al área responsable de autorizar dicha cesión.

El Proveedor podrá optar por cobrar a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C. Institución de Banca de Desarrollo con el IMSS.

**X. PENAS CONVENCIONALES APLICABLES**

El Instituto aplicará la pena convencional por cada día de atraso en la entrega de los bienes a entera satisfacción del Instituto, por el equivalente al 1%, sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, cuando el proveedor no entregue a entera satisfacción del Instituto, los bienes que le hayan sido requeridos en los plazos previstos en los presentes términos.

La pena convencional por atraso se calculará por cada día de incumplimiento, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido, aplicado al valor de los bienes entregados con atraso. La suma de todas las penas convencionales aplicadas al proveedor no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96; del Reglamento de la LAASSP, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto

**XI. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

El participante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social.

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato, únicamente podrá ser liberada mediante autorización que sea emitida por escrito, por parte del Instituto, a través del Administrador del Contrato.

Esta garantía deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 48 de la LAASSP.

**XII. MÉTODO DE EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA**

Relación de los bienes en la cual a consideración del área requirente, se sugiere el Criterio de evaluación (binaria), para cada uno de los bienes.

**XII.1 Evaluación Técnica.**

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

La evaluación técnica comprende el análisis y verificación de:

**ANEXOS**  
**COMISION DE CONTRATOS**

# ANEXOS

## DIVISION DE CONTRATOS

001

**MÉXICO**  
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA



Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones e Infraestructura  
Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria



1. Se corroborará la inclusión de la totalidad de la información técnica, los documentos y los requisitos técnicos solicitados en los presentes términos y condiciones.
2. Se verificará la descripción técnica del participante amplia y detallada de los bienes ofertados, incluyendo marca(s) y modelo(s) y la congruencia con las especificaciones y requisitos mínimos obligatorias señaladas en las Cédulas de Descripción de los Artículos.
3. Se comprobará que exista congruencia entre la descripción técnica del participante y las especificaciones y requisitos solicitados en los presentes términos y condiciones.
4. Se verificará la correspondencia entre la descripción técnica del participante y los anexos técnicos, folletos, catálogos, fotografías, instructivos y/o manuales del fabricante, que envíe el participante como sustento de la descripción amplia y detallada de los bienes ofertados.
5. Se comprobará la congruencia entre el bien solicitado, el bien ofertado y los documentos presentados para acreditar, los requisitos del numeral "IV. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS, INTERNACIONALES, REFERENCIA O ESPECIFICACIONES."

### XII.1.A Documentos que debe presentar el Participante.

Con fundamento en los artículos 26 Bis fracción II y 34 de la LAASSP, el Participante deberá presentar, la siguiente documentación:

1. Descripción técnica del participante, la cual deberá ser amplia y detallada, incluyendo marca(s) y modelo(s), guardando congruencia con las características obligatorias señaladas en el **Anexo de los Términos y Condiciones No. 01 "Cédulas de Descripción de Artículo"** del presente procedimiento, para lo cual deberá hacer uso del **Anexo de los Términos y Condiciones No. 01A "Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados"**, debidamente requisitado.
2. Para corroborar las especificaciones y características de los bienes, se requiere que el participante presente como mínimo alguno de los siguientes documentos: folletos, catálogos con fotografías, instructivos o manuales del fabricante en copia digital, los cuales deberán corresponder, con la(s) marca(s), modelo(s) y con la descripción técnica del participante, enunciadas por el participante en el **Anexo No. 01A "Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados"**. No se aceptarán folletos, catálogos con fotografías, instructivos o manuales, diseñados expresamente para el presente procedimiento.
3. Copia simple de los documentos descritos en el numeral "IV. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS, INTERNACIONALES, REFERENCIA O ESPECIFICACIONES."

### XII.1.B Procedimiento de Evaluación Técnica.

La evaluación técnica comprende el análisis y verificación de:

1. Se corroborará la inclusión de la totalidad de la información técnica, los documentos y los requisitos técnicos solicitados en los presentes términos y condiciones.
2. Se verificará la descripción técnica del participante amplia y detallada de los bienes ofertados, incluyendo marca(s) y modelo(s) y la congruencia con las especificaciones y requisitos mínimos obligatorias señaladas en las Cédulas de Descripción de los Artículos.
3. Se comprobará que exista congruencia entre la descripción técnica del participante y las especificaciones y requisitos solicitados en los presentes términos y condiciones.
4. Se verificará la correspondencia entre la descripción técnica del participante y los anexos técnicos, folletos, catálogos, fotografías, instructivos y/o manuales del fabricante, que envíe el participante como sustento de la descripción amplia y detallada de los bienes ofertados.
5. Se comprobará la congruencia entre el bien solicitado, el bien ofertado y los documentos presentados para acreditar, los requisitos del numeral "IV. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS, INTERNACIONALES, REFERENCIA O ESPECIFICACIONES."



### XIII. GARANTÍA DE LOS BIENES

El proveedor deberá entregar conjuntamente con los bienes, escrito en papel membretado de éste, firmado por su representante legal, por el que se garantice los bienes por 24 meses a partir de la entrega de los bienes entera satisfacción del Instituto, con cobertura amplia contra defectos de fabricación o cualquier daño que presenten, la cual deberá contemplar los siguientes aspectos:

#### XIII.1 Mantenimiento.

No aplica para el presente procedimiento.

#### XIII.2 Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.

Por conducto del responsable administrativo de la Unidad Médica, haciendo del conocimiento del administrador del contrato, solicitará al proveedor, el canje de los bienes que presenten defectos a simple vista o de fabricación, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o calidad inferior a la propuesta, o bien, cuando el área usuaria manifieste alguna queja en el sentido de que el uso del bien puede afectar la calidad del servicio. Debiendo notificar al proveedor dentro del periodo de **5 días hábiles** siguientes al momento en que se haya tenido conocimiento de alguno de los supuestos antes mencionados.

##### XIII.2.A Plazo para notificar al proveedor

Por conducto del Administrador de los Contratos, se le notificará al proveedor dentro del periodo de **5 días hábiles** siguientes al momento en que se haya tenido conocimiento de alguno de los supuestos de canje.

##### XIII.2.B Tiempos máximos de reparación o atención de fallas

Durante la vigencia de la Garantía de los Bienes, el proveedor deberá reparar los bienes, cuando así proceda, en un plazo máximo de **6 días hábiles** o bien, reemplazarlos por bienes nuevos, a entera satisfacción del Instituto, en un plazo no mayor de **30 días naturales**, en ambos casos, el plazo contará a partir de la fecha de notificación por parte del Instituto, siempre que se encuentre vigente la garantía que otorga el fabricante sobre el bien.

6 días hábiles posteriores al reporte por escrito, bajo la siguiente secuencia:

- 1) **2 días hábiles** para acudir a la unidad médica.
- 2) **1 día hábil** para diagnóstico.
- 3) **3 días hábiles** para remplazo de refacciones y calibraciones.

En caso de que se superen los "Tiempos máximos de reparación o atención de fallas" el servicio no deberá ser interrumpido, se realizará de manera subrogada o en su caso, se deberá proporcionar un equipo que cuente con las mismas funciones y/o características en calidad de préstamo o garantía y los consumibles y otros gastos por estos conceptos correrán por cuenta del participante adjudicado.

Todos los gastos que se generen con motivo de la reparación o canje, correrán por cuenta del participante adjudicado, previa notificación del IMSS.  
 El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros.

ANEXOS  
 DIVISION DE CONTRATOS



**XIII.2.C Centros de servicio (domicilios y horarios) y reporte técnico.**

El participante adjudicado deberá proporcionar a la entrega, un escrito en formato libre con señalando los centros de servicio o canje, la capacidad local y regional, nivel de resolución (capacidad), su base de localización, el tiempo aproximado de respuesta para reparaciones de emergencia (dentro y fuera de horario regular), indicando el correo electrónico oficial de la empresa para la comunicación de solicitud de reparación.

**XIV. FIRMAS Y FECHAS DE ELABORACIÓN, REVISIÓN Y APROBACIÓN**

Elaboró
<b>Ing. Amelia Patiño González</b>
Subjefa de la División de Investigación, Equipamiento y Desarrollo de Proyectos Sustentables

Área Técnica
<b>Ing. Jorge Arturo Rubio Guzmán</b>
Titular de la División de Equipamiento Médico

Revisó
<b>Arq. Pamela Hernández García</b>
Titular de la División de Proyectos

Aprobó
<b>Mtro. Francisco José Cortés Enríquez</b>
Encargado del Despacho de la Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

6

Ciudad de México, a 28 de septiembre de 2016

TOXTEINIS

9

0243

MÉXICO

ANEXOS

DIVISION DE CONTRATOS

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
 UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA  
 COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y  
 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS  
 COORDINACIÓN TÉCNICA DE ADQUISICIÓN DE BIENES DE  
 INVERSIÓN Y ACTIVOS  
 DIVISIÓN DE EQUIPO Y MOBILIARIO MÉDICO



Ciudad de México, a 10 de octubre de 2016.

Oficio número 09 53 84 61 1CFH/8723-357

C. Roger Alonso Novelo  
 Representante legal de la empresa  
**EQUIPANDOSE, S.A. DE C.V.**  
 Presente

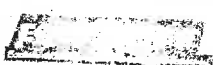
De conformidad con las facultades conferidas en el numeral 8.1.1.2.2.1 del Manual de Organización de la Dirección de Administración; así como al numeral 5.3.8 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes, me permito notificar a usted, que derivado de la proposición técnico - económica - administrativa presentada a la Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria (CII), se procede a su adjudicación mediante el procedimiento de Adjudicación Directa Internacional bajo la cobertura de los Tratados de Libre comercio que contengan Capítulo de Compras Gubernamentales No. AA-019CYR040-E20-2016, para la adquisición del Equipo de Cocina y Comedor para el H.G.Z. 165 Camas Villa de Álvarez, Colima, correspondiente al Programa de Equipamiento Asociado a Obra 2016, de conformidad con los Términos y Condiciones y cantidades que le fueron solicitados por la CII, así como los precios que cotizó, y toda vez que el Encargado del Despacho de la Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria, justifica la excepción a la Licitación Pública y solicita la adquisición de los bienes señalados a través del procedimiento de Adjudicación Directa.

Lo anterior de conformidad con los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, penúltimo párrafo del artículo 42 y último párrafo del artículo 43 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP) se adjudica a la empresa **EQUIPANDOSE, S.A. DE C.V.** las claves que se detallan a continuación:

Partida	PREI	SAI	Descripción	Cantidad	Precio Unitario s/IVA	Importe Total s/IVA
1	18968	523.136.0378.00.01	BATIDORA ELECTRICA DE MESA, CAPACIDAD 5 LITROS.	1	5,838.75	5,838.75
2	18907	523.175.0342.00.01	CARRO TERMO PORTA CHAROLAS	21	31,207.08	655,348.58
3	18971	523.175.0375.00.01	CARRO TRANSPORTADOR ABIERTO DE ALIMENTOS A GRANEL	8	6,748.73	53,989.85
4	19051	523.750.0174.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 17 LITROS.	2	3,797.66	7,595.31
5	19052	523.750.0187.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 22 LITROS.	5	4,213.30	21,066.52
6	19053	523.750.0199.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 4.7 LITROS.	3	2,787.86	8,363.57
7	19054	523.750.0205.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS A GRANEL, CAPACIDAD DE 11 LITROS.	2	3,902.09	7,804.17
8	19056	523.750.0221.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 18.9 LITROS.	2	3,375.22	6,750.43
9	19059	523.750.0256.00.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 4 LITROS.	30	2,453.87	73,616.14
10	19441	523.750.0052.01.01	RECIPIENTE TÉRMICO PARA BEBIDAS, CAPACIDAD DE 9.5 LITROS.	3	2,518.60	7,548.80
				77	SUBTOTAL	847,929.12
					IVA.	135,660.66
					TOTAL	983,597.78

PEZ/RCC/JJO

10 de octubre 2016



Lia P...



0244

MÉXICO  
GOBIERNO FEDERAL

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y  
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS  
COORDINACIÓN TÉCNICA DE ADQUISICIÓN DE BIENES DE  
INVERSIÓN Y ACTIVOS  
DIVISIÓN DE EQUIPO Y MOBILIARIO MÉDICO



Ciudad de México, a 10 de octubre de 2016.

Oficio número 09 53 84 61 1CFH/8723-357

Para ello es necesario que a más tardar el día hábil siguiente al de la presente notificación, entregue la documentación correspondiente para la formalización de los respectivos contratos, en los términos siguientes:

En la **División de Contratos**, ubicada en la Calle Durango Núm. 291, piso 10, Colonia Roma Norte, Código Postal 06700, Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México.

- a) Acta constitutiva y, en su caso, sus respectivas modificaciones.
- b) Poder notarial del representante legal que firmará el contrato.
- c) Identificación oficial vigente y con fotografía del representante legal.
- d) Cédula de Registro Federal de Contribuyentes.
- e) Comprobante de domicilio con vigencia no mayor a 3 meses.
- f) En su caso, escrito de estratificación de empresa en términos del artículo 3 de la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.
- g) Escrito en términos del artículo 50 y 60 de la LAASSP.
- h) Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales emitida por el SAT vigente a la firma del contrato, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.
- i) Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social vigente a la firma del contrato emitida por el IMSS, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y de los Acuerdos **ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR** y **ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ**, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero y 3 de abril de 2015, respectivamente.

1. En el caso de que algún particular:
  - a) No se encuentre registrado ante este Instituto o;
  - b) Cuento con Registro Patronal pero no se encuentre dado de baja o;
  - c) No tenga personal que sea sujeto de aseguramiento obligatorio, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 12 de la Ley del Seguro social.

No podrá obtener la citada Opinión, por lo cual, dicho particular podrá dar cumplimiento a tal requerimiento presentando lo siguiente:

- I. Documento emitido por este Instituto (resultado de la consulta en el sistema para obtener la Opinión), en el que se haga constar que no se puede emitir la Opinión de cumplimiento, de conformidad con la Regla Quinta del Anexo Único del ACDO.SA1.HCT.101214/281:P.DIR;
- II. Escrito libre, bajo protesta de decir verdad, que no le es posible obtener la multicitada opinión, justificando el motivo y anexando el documento en el que conste que no se puede emitir la misma y;
- III. En el caso de que el particular manifieste que presta sus servicios a través de trabajadores subcontratados con un tercero, deberá presentar en tal caso, junto con la documentación citada en los dos incisos anteriores, la Opinión de cumplimiento de obligaciones del subcontratante, vigente y positiva (lo anterior en términos del artículo 15-A de la Ley del Seguro Social).

2. En el caso de aquellos patrones (proveedores o contratistas y sus subcontratados) que tengan más de un Registro Patronal ante el Instituto y alguno o más de uno de éstos

DIVISION DE CONTRATOS

10 de octubre 2016  
[Handwritten signature and stamp]

MÉXICO  
GOBIERNO FEDERAL

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y  
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS  
COORDINACIÓN TÉCNICA DE ADQUISICIÓN DE BIENES DE  
INVERSIÓN Y ACTIVOS  
DIVISIÓN DE EQUIPO Y MOBILIARIO MÉDICO



Ciudad de México, a 10 de octubre de 2016.

Oficio número 09 53 84 61 1CFH/8723-357

Registros no se encuentra al corriente en el cumplimiento de las multicitadas obligaciones, no se podrá considerar que se encuentra al corriente en el cumplimiento de dichas obligaciones, aun cuando el registro patronal que haya utilizado para el contrato de que se trate sí se encuentra al corriente en sus pagos, por lo que deberá regularizar todos sus Registros a efecto de poder obtener la Opinión positiva.

Asimismo, deberá entregar en la División de Contratos, a más tardar dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del contrato, fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento).

Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 84 cuarto párrafo del Reglamento de la LAASSP, con esta notificación por la que se adjudica el(los) contrato(s), solicito que considere que la firma de los contratos será en la fecha y términos que se señalan:

Fecha de Firma de Contrato(s)	Hora	Lugar
25 de octubre de 2016.	17:00 horas	División de Contratos ubicada en la calle Durango Núm. 291, piso 10, Colonia Roma Norte, Código Postal 06700. Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Atentamente  
La Titular de la División

Mtra. Patricia Belmont Zapata

**ANEXOS**  
**DIVISION DE CONTRATOS**

Con copia:

- Lto. Jesús H. Vázquez Sahagún - Titular de la Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios. (\*)
- Mtro. Daniel Broid Krauze.- Titular de la Coordinación Planeación de Infraestructura Médica. (\*)
- Mtro. Francisco José Conés Enriquez.- Encargado del Despacho de la Coordinación de Infraestructura Inmobiliaria. (\*)
- Lic. J. Roberto Flores Bañuelos - Titular de la Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos. (\*)
- Ing. Emmy Leopoldo Vázquez Torres.- Titular de la Coordinación Técnica de Planeación y Contratos. (\*)
- Ing. Jorge Arturo Rubio Guzmán.- Titular de la División de Equipamiento Médico. (\*)
- Ara. Pamela Hernández García.- Titular de la División de Proyectos. (\*)
- Lic. Carlos Omar Flores Vázquez - Titular de la División de Contratos (\*)
- Ing. Amelia Patiño González.- Titular de la Subjefatura de División de Investigación, Equipamiento y Desarrollo de Proyectos Sustantivos

(\*) Se envía copia a través del Sistema de Control de Gestión de Correspondencia.

**ON  
TEXT  
TENS  
SINS**