

| | | |
|---|--|---------------------|
| Fecha: _____ | Hora de entrega a CEDIMI: _____ | Folio: _____ |
| Nombre comercial o razón social: _____ RFC: _____ | | |
| Domicilio: _____ | | |
| Nombre del contacto: _____ | | |
| Teléfono: _____ Correo: _____ | | |
| Fecha y forma de entrega de resultados: _____ | | |

| | |
|--|--|
| DATOS DE LA MUESTRA 1 | FOLIO CORTO: |
| Identificación _____ | |
| Lote _____ F. Producción _____ F. Caducidad _____ | |
| Cantidad _____ Tipo de envase _____ Temperatura de recepción _____ | |
| DATOS DEL MUESTREO | Fecha _____ Hora _____ Temperatura de la muestra _____ |
| Área/ Domicilio _____ | |
| Clave parámetros solicitados _____ No. de guía _____ | |
| Observaciones/desviaciones: _____ | |

| | |
|--|--|
| DATOS DE LA MUESTRA 2 | FOLIO CORTO: |
| Identificación _____ | |
| Lote _____ F. Producción _____ F. Caducidad _____ | |
| Cantidad _____ Tipo de envase _____ Temperatura de recepción _____ | |
| DATOS DEL MUESTREO | Fecha _____ Hora _____ Temperatura de la muestra _____ |
| Área/ Domicilio _____ | |
| Clave parámetros solicitados _____ No. de guía _____ | |
| Observaciones/desviaciones: _____ | |

| | |
|--|--|
| DATOS DE LA MUESTRA 3 | FOLIO CORTO: |
| Identificación _____ | |
| Lote _____ F. Producción _____ F. Caducidad _____ | |
| Cantidad _____ Tipo de envase _____ Temperatura de recepción _____ | |
| DATOS DEL MUESTREO | Fecha _____ Hora _____ Temperatura de la muestra _____ |
| Área/ Domicilio _____ | |
| Clave parámetros solicitados _____ No. de guía _____ | |
| Observaciones/desviaciones: _____ | |

| | |
|--|--|
| DATOS DE LA MUESTRA 4 | FOLIO CORTO: |
| Identificación _____ | |
| Lote _____ F. Producción _____ F. Caducidad _____ | |
| Cantidad _____ Tipo de envase _____ Temperatura de recepción _____ | |
| DATOS DEL MUESTREO | Fecha _____ Hora _____ Temperatura de la muestra _____ |
| Área/ Domicilio _____ | |
| Clave parámetros solicitados _____ No. de guía _____ | |
| Observaciones/desviaciones: _____ | |

| | CLAVE | AA | PARÁMETRO | REFERENCIA ANALÍTICA | CANTIDAD DE MUESTRA MÍNIMA <i>recipiente estéril e íntegro</i> | TIEMPO PROCESO <i>(Días hábiles)</i> |
|---|-------|----|------------------------------|--|---|---|
| INDICADORES Y PATÓGENOS EN ALIMENTOS SUPERFICIES AGUA POTABLE Y PURIFICADA | 1 | 1 | Bacterias mesófilas aerobias | NOM-092-SSA1-1994 | 100 a 200 g o mL | 3 a 5 |
| | 2 | 1 | Mohos y levaduras | NOM-111-SSA1-1994 | 100 a 200 g o mL | 6 a 9 |
| | 3 | 1 | Coliformes totales UFC* | NOM-113-SSA1-1994 | 100 a 200 g o mL | 3 a 5 |
| | 4 | 1 | Coliformes totales NMP | NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H Normativo | 100 a 200 g o mL | 5 a 8 |
| | 5 | 1 | Coliformes fecales | NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H Normativo | 100 a 200 g o mL | 5 a 8 |
| | 6 | 1 | E. coli | NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H Normativo | 100 a 200 g o mL | 5 a 9 |
| | 7 | 1 | Salmonella spp | NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo | 200 a 300 g o mL | 5 a 10 |
| | 8 | 1 | S. aureus | NOM-210-SSA1-2014 Apéndice B Normativo | 200 a 300 g o mL | 5 a 10 |
| | 9 | 1 | Listeria monocytogenes | NOM-210-SSA1-2014 Apéndice C Normativo | 200 a 300 g o mL | 9 a 12 |

* Este parametro no aplica Agua

| INDICADORES Y PATÓGENOS EN AGUA CONSUMO HUMANO | CLAVE | AA | PARÁMETRO | REFERENCIA ANALÍTICA | CANTIDAD DE MUESTRA MÍNIMA <i>recipiente estéril e íntegro</i> | TIEMPO PROCESO <i>(Días hábiles)</i> |
|--|-------|--------------------|--|--|---|---|
| | 10 | 1 | Coliformes totales | NOM-244-SSA1-2008 Apéndice B Informativo | 200 a 300 mL | 3 a 5 |
| 11 | 1 | Coliformes fecales | NOM-244-SSA1-2008 Apéndice B Informativo | 200 a 300 mL | 3 a 5 | |
| 12 | 4 | E. coli | Método interno | 200 a 300 mL | 5 a 10 | |

| INDICADORES Y PATÓGENOS EN AGUA NATURAL RESIDUAL RESIDUAL TRATADA Y DE RIEGO | CLAVE | AA | PARÁMETRO | REFERENCIA ANALÍTICA | CANTIDAD DE MUESTRA MÍNIMA <i>recipiente estéril e íntegro</i> | TIEMPO PROCESO <i>(Días hábiles)</i> |
|--|-------|--------------------|----------------------|----------------------|---|---|
| | 13 | 1 | Coliformes totales | Método Interno M9-MB | 200 a 300 mL | 3 a 5 |
| 14 | 1 | Coliformes fecales | Método Interno M9-MB | 200 a 300 mL | 5 a 7 | |
| 15 | 1 | E. coli | Método Interno M9-MB | 200 a 300 mL | 7 a 10 | |

| OTROS | CLAVE | AA | PARÁMETRO | REFERENCIA ANALÍTICA | CANTIDAD DE MUESTRA MÍNIMA <i>recipiente estéril e íntegro</i> | TIEMPO PROCESO <i>(Días hábiles)</i> |
|-------|-------|----------------------------------|------------------------|-------------------------|---|---|
| | 16 | 4 | Shigella spp | Método interno | 350 a 500 g o mL | 5 a 8 |
| 17 | 4 | E. coli O157:H7 | Método interno | 350 a 500 g o mL | 3 a 5 | |
| 18 | 4 | Bacterias Acido lácticas | Método interno | 350 a 500 g o mL | 3 a 5 | |
| 19 | 4 | Vibrio cholerae | Método interno | 200 a 300 g o mL | 5 a 8 | |
| 20 | 4 | pH | Método interno | 100 a 200 mL | 3 a 5 | |
| 21 | 4 | Cloro Residual | Método interno | 100 a 200 mL | 3 a 5 | |
| 22 | 4 | Dureza Total | NMX-AA-072-SCFI-2001 | 500 mL | 5 a 8 | |
| 23 | 3 | Amebas de vida libre | Método interno | 350 a 500 mL | 12 a 15 | |
| 24 | 3 | Tabla Nutricional Bromatológica* | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 | 1 kg en envase original | 15 a 20 | |
| 25 | 3 | Tabla Nutricional Analítica* | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 | 1 kg en envase original | 15 a 20 | |
| 26 | 4 | Actividad Germicida* | NMX-BB-040-SCFI-1999 | 500 mL | 9 a 12 | |
| 27 | --- | --- | --- | --- | --- | |
| 28 | --- | --- | --- | --- | --- | |
| 29 | --- | --- | --- | --- | --- | |
| 30 | --- | --- | --- | --- | --- | |
| 31 | --- | --- | --- | --- | --- | |
| 32 | --- | --- | --- | --- | --- | |

* Estos parámetros requieren del llenado de un formato adicional al ingreso de las muestras

NOTA: El presente formato incluye solamente los ensayos más frecuentemente solicitados, en caso de duda llámenos.

Los estudios realizados en nuestro laboratorio se apegan estrictamente a las Normas Nacionales y cuentan con el respaldo del Sistema de Gestión de Calidad bajo la Norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 (Vigente) AA ACREDITADO / AUTORIZADO

El significado de los números en su cotización es: 1. Ensayo acreditado por ema (Entidad Mexicana de Acreditación) Acreditación Alimentos No. A-0412-036/12 vigente a partir del 2012-11-20. Aguas No. AG-1202-104/20 vigente 2020-02-27. 2. Ensayo autorizado por Cofepris (Secretaría de Salud). 3. Ensayos contratados a otros laboratorios. 4. Ensayos ausentes de Acreditación / Autorización, con métodos basados en Normas Oficiales.

DECLARACIONES

PRIMERA: "CEDIMI" declara bajo protesta de decir verdad, que tanto la autorización y acreditación como el apego a las normas aludidas en el cuerpo del presente documento, son verdaderas y sujetas a la verificación o auditoría por terceros ajenos en caso de así ser requerido. "CEDIMI" manifiesta poseer la capacidad requerida para realizar los trabajos contenidos en este formato.

SEGUNDA: Las partes contratantes se reconocen la personalidad necesaria para suscribir el presente contrato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para las muestras de AGUA: deben ser transportadas en hielera, conservada a una temperatura menor a 10 °C, e identificadas individual y perfectamente selladas dentro de las primeras 6 h a partir de la toma de muestra.

CLÁUSULAS

PRIMERA: "CEDIMI" se obliga a prestar los servicios profesionales como laboratorio de ensayo, practicando los ensayos especificados por EL CLIENTE.

SEGUNDA: "CEDIMI", reconoce que las muestras en las que basará su trabajo de análisis, son propiedad del "CLIENTE", y se resguardara la identidad y confidencialidad de cualquier dato referente a éstas.

TERCERA: "CEDIMI" se compromete a entregar al "CLIENTE" los resultados obtenidos en el plazo indicado, así como notificar cualquier modificación que pueda requerirse durante el proceso.

CUARTA: El almacenaje en refrigeración puede influir en la cuenta bacteriana. El Laboratorio asegura el inicio de la realización de los ensayos el mismo día de la recepción de muestra(s), siempre y cuando ingresen antes de las 14:00 hrs. de lunes a viernes (sábado antes de las 11:00 hrs.), y estén disponibles los materiales y equipos necesarios. En caso de ser recibidas después del horario antes mencionado el proceso inicia al día siguiente.

QUINTA: "CEDIMI" se compromete a no subcontratar la elaboración de ensayos microbiológicos que hubieren recibido autorización o acreditación otorgada a "CEDIMI" por COFEPRIS y/o ema. Lo anterior, no obstante, todo aquel ensayo no certificado, autorizado o acreditado por COFEPRIS y/o ema, en un momento de necesidad técnica, científica y de atención del "CLIENTE", es posible que pueda ser contratado a un tercero.

SEXTA: "CEDIMI" resguardará las muestras recibidas del "CLIENTE" por un periodo de 2 días, después de haber expedido el resultado, excepto las muestras de terciaria (tomadas por la SSA), las cuales se resguardan por 4 días. De no recibir instrucciones, "CEDIMI" dispondrá de las mismas.

SÉPTIMA: El "CLIENTE" se obliga a realizar el pago correspondiente que se indique al momento de firmar la solicitud de servicio.

OCTAVA: "CEDIMI" y el "CLIENTE" acuerdan someterse a las leyes de la ciudad de Morelia, Michoacán, así como a los tribunales competentes de la misma entidad, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles en razón de sus domicilios presentes y futuros.

NOVENA: "CEDIMI" se hace totalmente responsable del trabajo realizado por contratistas, excepto en el caso que el CLIENTE o una AUTORIDAD reglamentaria especifique el contratista a utilizar.

Observaciones

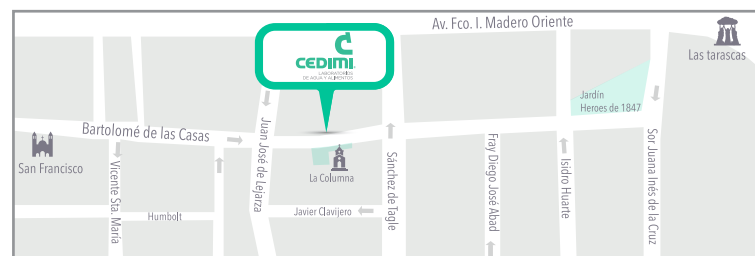
Desviaciones:

Hora de entrega a proceso:

Atención al cliente

Nombre y firma Cliente

Área técnica



Lunes a Viernes 8 am - 4 pm Sábados 9 am - 2 pm

Bartolomé de las Casas 397 Centro, Morelia, Michoacán

atencion.clientes@cedimi.com

443 312 3653 ext. 201 y 149

cedimi.com

Centro de Diagnóstico Microbiológico, S.A. de C.V.
Responsable: Q.F.B. Bertha Ballesteros Silva/Ced Prof 498371