

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL GCDMX", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL LICENCIADO JESÚS ANTONIO GARRIDO ORTIGOSA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN CON LA ASISTENCIA DEL LICENCIADO EDUARDO E. CASTILLO ARROYO COMO DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y EL DR. RICARDO ARTURO BARREIRO PERERA EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., A TRAVÉS DE SU APODERADO GENERAL, EL CIUDADANO GABINO JIMÉNEZ GRANADOS, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

- I. DECLARA "EL GCDMX", POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE LEGAL QUE:
- I.1.- ES UNA DEPENDENCIA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 18 FRACCIÓN XIII, 19 FRACCIÓN IV, 21 Y 39 DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 5°, FRACCIÓN IV Y ARTÍCULO 7 FRACCIÓN VII, DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL Y 24 DE LA LEY DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL, QUE DENTRO DE SUS ATRIBUCIONES, TIENE LAS DE ORGANIZAR, OPERAR Y SUPERVISAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUBRIDAD GENERAL.
- I.2.- SU REPRESENTANTE FUE DESIGNADO DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARÍA DE SALUD, POR EL SECRETARIO DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.3.- TIENE ATRIBUCIONES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN EL PUNTO PRIMERO DEL "ACUERDO POR EL QUE SE DELEGA EN LOS DIRECTORES GENERALES DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EN EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN", PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL EL DÍA 18 DE AGOSTO DE 2006.
- I.4.- SU REPRESENTADO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES BAJO EL NÚMERO GDF-971205-4NA.
- I.5.- EL DOMICILIO DE SU REPRESENTADO PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

 SE UBICA EN EL INMUEBLE MARCADO CON EL NÚMERO 23 DE LA CALLE DE ALTADENA, NOVENO
 PISO, COLONIA NÁPOLES, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03810, CIUDAD DE MÉXICO.
- I.6.- ENTRE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS QUE SE ADSCRIBEN A LA SECRETARÍA DE SALUD SE ENCUENTRA LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, Y LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN, LAS CUALES A TRAVÉS DE LA RED HOSPITALARIA, SERÁN LAS RESPONSABLES DE CONTROLAR, SUPFRISAR Y EVALUAR EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y DE CONFORMIDAD A LAS ATRIBUCIONES DE CADA UNA DE ELLAS.

EECA/CSJS/MASR/gbj (

Página 1 de 22





- I.7.- LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS, LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), MISMAS QUE SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS CONFORME A LAS REQUISICIONES NÚMERO 008/2019, 009/2019, 015/2019 Y 016/2019
- I.8.- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL CUENTA CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL PARA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVAN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, MISMO QUE AFECTA LA PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS", DE ACUERDO CON EL OFICIO DE AUTORIZACIÓN DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL NÚMERO UDPSO-0022-2019 DE FECHA 26 DE DICIEMBRE DE 2018, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.9.- CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 1, 26, 27 INCISO C), 28, 52 Y 54 FRACCIÓN II BIS, 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 46 PÁRRAFO SEXTO DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL Y PREVIOS REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SE REALIZÓ EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA SEGÚN OFICIO NÚMERO AD-DRM-SA-JUDCD-SAAYPS-09-2019 DE FECHA 31 DE DICIEMBRE DE 2018, SIGNADO POR EL DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), EN VIRTUD DE QUE "EL PROVEEDOR" ADJUDICADO, OFRECE LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE PRESUPUESTO.

POR LO QUE, EL H. SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, INTEGRADO Y FUNCIONANDO EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 20 Y 21 FRACCIÓN VI DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU DÉCIMA SEGUNDA SESIÓN ORDINARIA CELEBRADA EL 28 DE DICIEMBRE DE 2018, CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 1, 26, 27 INCISO C), 28, 52 Y 54 FRACCIÓN II BIS, 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y PREVIOS REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SEGÚN EL CASO NÚMERO 09-2019, DICTAMINÓ POR UNANIMIDAD LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), OBJETO DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA POR CASO DE EXCEPCIÓN A LA REGLA DE LICITAR PÚBLICAMIENTE, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS.

I.10.- EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 51 DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL, DISPONE QUE LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES EN NINGÚN CASO CONTRATARÁN OBRA PÚBLICA, ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS, NI OTORGARÁN LAS FIGURAS A QUE SE REFIERE LA LEY DEL RÉGIMEN PATRIMONIAL Y DEL SERVICIO PÚBLICO, CON PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE NO SE ENCUENTREN AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES

1111.

EN TODOS LOS PROCESOS DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DE CONTRATOS, O EN LA DETERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE SANCIONES, ESTÁ PROHIBIDA CUALQUIER FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN Y OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA.

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 2 de 22



- II.- DECLARA "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE SU APODERADO GENERAL QUE:
- II.1.- ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, COMO SE ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 102,320 DE FECHA 22 DE AGOSTO DE 2007, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO 017 EN CIUDAD DE MÉXICO, LICENCIADO FERNANDO CATAÑO MURO SANDOVAL, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO 370,967 DE FECHA 27 DE SEPTIEMBRE DE 2007.
- II.2.- SU APODERADO GENERAL, SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR ENTONCES INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL CON FOLIO 0000012966104, ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO EN TÉRMINOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 113,723 DE FECHA 10 DE NOVIEMBRE DE 2011, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO 017 EN CIUDAD DE MÉXICO, LICENCIADO FERNANDO CATAÑO MURO SANDOVAL MISMAS QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
- II.3.- CONFORME A LA ESCRITURA PÚBLICA, CLÁUSULA ESTATUTARIA, DONDE RIGE SU ACTUACIÓN TIENE POR OBJETO: COMPRA, VENTA, ELABORACIÓN, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, CONSIGNACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y EN GENERAL LA COMERCIALIZACIÓN DE TODO TIPO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ASÍ COMO SUS DERIVADOS.
- II.4.- TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO LEGAL Y FISCAL EN EL INMUEBLE UBICADO EN: IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS, COLONIA SAN FRANCISCO XICALTONGO, ALCALDÍA IZTACALCO, C.P. 08230, CIUDAD DE MÉXICO, MISMO QUE SEÑALA PARA TODOS LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.
- II.5.- ES UNA PERSONA MORAL QUE PARA CUMPLIR CON SUS ACTIVIDADES FISCALES SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO BAJO EL NÚMERO: EAL-070822-PC6.
- II.6.- MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ÉL, LOS SOCIOS DE SU REPRESENTADA; LOS MIEMBROS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MISMA, SUS APODERADOS Y REPRESENTANTES LEGALES Y EL PERSONAL QUE LABORA AL SERVICIO DE AQUELLA, ASÍ COMO LOS CÓNYUGES DE TODOS ELLOS NO TIENEN LAZOS DE CONSANGUINIDAD NI DE AFINIDAD HASTA EL CUARTO GRADO, CON PERSONA ALGUNA QUE LABORE EN LA DEPENDENCIA, Y ENTRE CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN. LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENE, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON SERVIDORES PÚBLICOS.

ASIMISMO DECLARA, QUE ÉL, LAS PERSONAS Y FUNCIONARIOS DE SU REPRESENTADA ANTES MENCIONADOS TAMPOCO TIENEN RELACIONES DE CARÁCTER COMERCIAL CON EL PERSONAL DE "EL GCDMX", ANTES SEÑALADO; NI SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN EL ARTÍCULO 67 DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS, 67 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE NO SE ENCUENTRA INHABILITADO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 3 de 22







DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, Nº POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS, PARA CELEBRAR O AUTORIZAR LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN O EN INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL CON LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES.

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

- II.7.- CUENTA CON LA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA, EQUIPOS, CONOCIMIENTOS, EXPERIENCIA, PERSONAL CAPACITADO, HERRAMIENTAS, MAQUINARIA, MATERIALES Y LA INFRAESTRUCTURA NECESARIA Y SUFICIENTE PARA CUMPLIR CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, LOS RECURSOS FINANCIEROS, HUMANOS Y MATERIALES, ASÍ COMO CON LA ORGANIZACIÓN PARA CELEBRARLO Y LOS PONE A DISPOSICIÓN DE "EL GCDMX" EN CUALQUIER MOMENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS MISMOS.
- II.8.- CONOCE EL CONTENIDO Y LOS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN:
 - A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN; Y
 - B) EL CONTENIDO DE LOS ANEXOS 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (COSTOS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.
- II.9.- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, ES DE CUANDO MENOS DEL 65% (SESENTA Y CINCO POR CIENTO), DE CONFORMIDAD CON LO MANIFESTADO EN EL ESCRITO REMITIDO POR "EL PROVEEDOR", PRESENTADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), MISMO QUE SE TIENE POR REPRODUCIDO COMO SI SE INSERTASE A LA LETRA Y FORMA PARTE INTEGRANTE DE ESTE INSTRUMENTO.
- II.10.- BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 51 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL; QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO; Y QUE HA PRESENTADO LAS CONSTANCIAS CORRESPONDIENTES.

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

III.1.- A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SE HA TENIDO A LA VISTA LA DOCUMENTACIÓN QUE SE SEÑALA EN LAS DECLARACIONES QUE ANTEGEDEN.

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 4 de 22

9





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

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA .- OBJETO.

"EL PROVEEDOR" POR VIRTUD DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN VENDE A FAVOR DE "EL GCDMX" Y ÉSTE ADQUIERE LOS BIENES CONSISTENTES EN ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), CUYA DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (COSTOS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), QUE DEBIDAMENTE FIRMADOS POR LAS PARTES, FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, LOS CUALES SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA; EN CONTRAPRESTACIÓN "EL GCDMX" SE OBLIGA A PAGAR A "EL PROVEEDOR" EL MONTO TOTAL QUE SE ESTABLECE EN LA CLAUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

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

- A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y
- B) EL CONTENIDO DE LOS ANEXOS 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (COSTOS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.

EECA/CSJS/NASR/gbj

Página 5 de 22



SEGUNDA .- PRECIO.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SE CELEBRA EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y QUE LA OBLIGACIÓN DE PAGO A CARGO DE "EL GCDMX" ES ÚNICAMENTE POR LOS BIENES ENTREGADOS; POR LO TANTO, EL MONTO MÍNIMO A EJERCER SERÁ DE \$699,825.00 (SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS 00/100 M.N.) Y HASTA UN IMPORTE MÁXIMO A EJERCER DE \$6,998,250.04 (SEIS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS 04/100 M.N.), CONFORME A LO SIGUIENTE:

PARA ABARROTES, EN LOS CONCEPTOS DE BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA, POLVO PARA HORNEAR Y VAINILLA, "EL PROVEEDOR", EN SU FACTURACIÓN DEBERÁN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR", DEBERÁ APLICAR EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (I.E.P.S.), ÚNICAMENTE A LOS CONCEPTOS: ATE DE FRUTAS, CAJETA, CHOCOLATE EN TABLILLAS, FRUTA EN ALMÍBAR Y GALLETAS MARÍAS.

EL IMPORTE CORRESPONDIENTE A FRUTAS Y VERDURAS INCLUYE EL 0% POR CONCEPTO DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

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

LOS PRECIOS UNITARIOS, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SON NETOS, MISMOS QUE PÔR SU PROPIA NATURALEZA SE ENTENDERÁN FIJOS Y POR LO TANTO NO PODRÁN SER AUMENTADOS POR NINGÚN CONCEPTO DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE INSTRUMENTO, CONFORME A LO SEÑALADO EN EL ANEXO 2 (COSTOS), ES DECIR, EN DICHOS PRECIOS QUEDAN INCLUIDOS TODOS LOS GASTOS QUE "EL PROVEEDOR", TUVIERA QUE EROGAR, COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS Y TODOS LOS DEMÁS QUE SE GENEREN; POR LO QUE, NO PODRÁN REPERCUTIRLOS A "EL GCDMX", BAJO NINGÚN CONCEPTO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL PRIMER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 62 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y LA FRACCIÓN XII DEL ARTÍCULO 56 DE SU REGLAMENTO.

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

TERCERA .- PAGO.

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL IMPORTE DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SERÁ LIQUIDADO A "EL PROVEEDOR", DENTRO DE LOS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE ACEPTACIÓN DE LAS FACTURAS POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS PINANCIEROS DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ENTREGADAS QUE

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 6 de 22





SE ENCUENTRAN DESCRITAS EN LOS **ANEXOS 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (COSTOS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES),** UNA VEZ ACEPTADA LA FACTURA SE EXPEDIRÁ EL CONTRA RECIBO CORRESPONDIENTE EN LA REFERIDA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

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

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

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

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

EL PAGO SE REALIZARÁ EN MONEDA NACIONAL, ESTABLECIÉNDOSE QUE EL PRECIO UNITARIO DE LOS BIENES SERÁN FIJOS CONFORME AL **ANEXO 2 (COSTOS)**, HASTA LA ENTREGA TOTAL DE LOS MISMOS Y NO ESTARÁ SUJETO A ESCALACIÓN ALGUNA DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

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

CUARTA.- PAGOS EN EXCESO.

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

QUINTA.- LUGAR Y ENTREGA DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, FÍSICA Y DOCUMENTALMENTE EN LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES MÉDICAS, O SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD CON LO

DEECA/CSJSMASR/gbj

Página 7 de 22



ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (COSTOS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), EN EL HORARIO COMPRENDIDO DE 7:00 A 11:00 HORAS.

EL PERIODO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SERÁ A PARTIR DEL 1º. DE ENERO Y HASTA EL 31 DE MARZO DEL 2019 O HASTA AGÓTAR EL MONTO MÁXIMO.

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

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

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

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

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE "EL GCDMX" PUEDE CAMBIAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES, A OTROS DOMICILIOS DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SIN CARGO ALGUNO PARA "EL GCDMX", PREVIA NOTIFICACIÓN QUE HAGA A "EL PROVEEDOR", LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITA A LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD.

SEXTA.-

PRUEBAS DE CALIDAD

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE UNA VEZ QUE HAYAN SIDO ENTREGADOS LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, "EL GCDMX", PODRÁ REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD. A LOS MISMOS, EN UN LABORATORIO ELEGIDO LIBREMENTE POR "EL GCDMX", DEBIDAMENTE ACREDITADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, EL COSTO DE LAS PRUEBAS SERÁ CUBIERTO POR "EL PROVEEDOR" Y SE PRACTICARÁN SOBRE LOS BIENES ENTREGADOS. LAS MUESTRAS REQUERIDAS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS SERÁN REPUESTAS POR "EL PROVEEDOR", SIN SOSTO ALGUNO PARA "EL GCDMX".

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 8 de 22

2



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

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

SÉPTIMA.- REVISIÓN Y SUPERVISIÓN.

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

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

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

OCTAVA.- RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR.

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

Página 9 de 22

EECA/CSJS/MASR/gbj



NOVENA.- REQUERIMIENTOS Y OBLIGACIONES POR PARTE DE "EL PROVEEDOR".

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

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

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

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

- A) EXISTEN VICIOS OCULTOS O DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN O SE ENCUENTREN EN MAL ESTADO.
- B) NO CORRESPONDEN A LAS ESPECIFICACIONES DESCRITAS EN LOS ANEXOS 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (COSTOS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), DEL BIEN.

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

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

ESTABLECIDO EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

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

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 10 de 22

9



DÉCIMA.- MEDIDAS DISCIPLINARIAS Y DE SEGURIDAD GENERALES.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR QUE EL PERSONAL EMPLEADO PARA REALIZAR LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, CUENTE CON EL EQUIPO Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE VIGENTES EMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES Y CUMPLIR CON LAS CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES, POR LO QUE EN CASO DE ALGÚN EVENTO FORTUITO O ACCIDENTE, QUEDARÁ BAJO LA RESPONSABILIDAD DE "EL PROVEEDOR", EL CUAL TENDRÁ QUE RESARCIR LOS DAÑOS OCASIONADOS DE ÍNDOLE PERSONAL Y/O A LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD A "EL GCDMX".

DÉCIMA PRIMERA.-

VIGENCIA

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN SERÁ:

DEL 1º DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2019.

DÉCIMA SEGUNDA.-

GARANTÍAS.

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

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

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

EECA/CSJS/NASR/gbj

Página 11 de 22

Y





EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA DOCE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL GCDMX", Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, MISMA QUE SE HARÁ EFECTIVA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

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

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

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

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

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

EN CASO DE OPTAR POR CARTA DE CRÉDITO, ÉSTA DEBERÁ CONTENER LOS SIGUIENTES REQUISITOS Y CARACTERÍSTICAS COMO MÍNIMO: DATOS DE "EL PROVEEDOR", DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, QUE SEA EXPEDIDA ANTE UNA INSTITUCIÓN BANCARIA LEGALMENTE CONSTITUIDA Y AUTORIZADA POR LAS LEYES MEXICANAS, EXPEDIDA A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE SALUD; DOMÉSTICA, IRREVOCABLE; A LA VISTA CONTRA LA PRESENTACIÓN DE UNA CARTA O CERTIFICADO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, ASÍ COMO POR EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA; VINCULANTE SEÑALANDO EL NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, INDEPENDIENTE; POR EL 15% DEL PRESUPUESTO MÁXIMO DEL CONTRATO, EN MONEDA NACIONAL, (SIN INCLUIR EL

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 12 de 22



IMPUESTO AL VALOR AGREGADO O CUALQUIER OTRA CONTRIBUCIÓN); DOCUMENTARLA CON LA VIGENCIA ESTIPULADA EN EL PRESENTE INSTRUMENTO, Y DEBERÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, INDIVISIBLE, Y UN PLAZO POSTERIOR QUE DETERMINARÁ "EL GCDMX", DICHAS CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEBERÁN ESTAR ESTABLECIDAS EN FORMA EXPRESA EN EL CUERPO DE LA CARTA DE CRÉDITO.

EN CASO DE OPTAR POR CHEQUE, SERÁ NO NEGOCIABLE.

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

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

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

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

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

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 13 de 22



DÉCIMA TERCERA.-

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

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

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

DÉCIMA CUARTA.-

PROCEDIMIENTO Y CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

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

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

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

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

EECA/CSJS/MySR/gbj

Página 14 de 22



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

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

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES

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

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR INCUMPLIMIENTO AL PRESENTE INSTRUMENTO, POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES O POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES EN LOS PLAZOS DE ENTREGA PACTADOS, ES DECIR, SI "EL PROVEEDOR" NO ENTREGA LOS BIENES CONFORME A LO ESTIPULADO EN LAS CLAUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN CONFORME A LO ESTIPULADO EN LA CLAUSULA QUINTA DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, O POR FALTANTES DE ORIGEN, ACEPTA QUE "EL GCDMX" LE APLIQUE COMO PENA CONVENCIONAL EL 1% (UNO POR CIENTO) DIARIO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO CALCULADO SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, HASTA POR 7 DÍAS NATURALES TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y HASTA 15 DÍAS TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS, TRANSCURRIDO EL TIEMPO SEÑALADO, LOS BIENES QUE NO HAYAN SIDO ENTREGADOS, NO SERÁN ACEPTADOS POSTERIORMENTE POR "EL GCDMX", Y SU PAGO NO PROCEDERÁ.

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

AMBAS PARTES ESTÁN DE ACUERDO EN QUE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES SERÁ LA RESPONSABLE ÚNICAMENTE DEL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA NOTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO QUE REALICEN LAS UNIDADES MÉDICAS, HOSPITALARIAS O ADMINISTRATIVAS, ASIMISMO, PROCEDERÁ INMEDIATAMENTE A NOTIFICAR POR ESCRITO A "EL PROVEEDOR" LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁN REBASAR EL IMPORTE DEL 15% (QUINCE POR

EECA/CSJSAAASR/gbj

Página 15 de 22



CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO ANTES DE I.V.A. DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN: UNA VEZ REBASADO DICHO IMPORTE SE PROCEDERÁ A LA RECISIÓN DEL CONTRATO EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

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

DÉCIMA QUINTA.-

CESIÓN DE DERECHOS 1

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

DÉCIMA SEXTA.-

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL.

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

DÉCIMA SÉPTIMA.-

NATURALEZA ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

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

POR LO TANTO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA EXPRESAMENTE A ENFRENTAR LAS CONSECUENCIAS JURÍDICAS QUE PUDIERAN DERIVARSE DE LA INTERPOSICIÓN DE CUALQUIER JUICIO QUE SUS TRABAJADORES, EMPLEADOS, FUNCIONARIOS O EJECUTIVOS, LLEGAREN A INTENTAR EN CONTRA DE "EL GCDMX", Y A RESPONDER DE LAS OBLIGACIONES QUE PUDIERA HABER CONTRA DO ANTE TERCEROS, POR LO QUE "EL PROVEEDOR" DEBERÁ

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 16 de 22

9





RESARCIR A "EL GCDMX" DE TODO DAÑO Y PERJUICIO QUE ÉSTE PUDIERA SUFRIR POR LAS RELACIONES ANTES DESCRITAS, EXIMIÉNDOLO DE TODO ELLO.

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

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

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

DÉCIMA OCTAVA.-

TERMINACIÓN ANTICIPADA Y SUSPENSIÓN DEL CONTRATO.

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL GCDMX" PODRÁ DECRETAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS Y QUE DE NO PROCEDERSE A LA TERMINACIÓN DEL MISMO SE PUDIERA ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS O EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SIN NECESIDAD DE LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES, EN LOS CASOS EN QUE EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE CAUSEN AFECTACIONES A LOS INTERESES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y/O SECRETARÍA DE SALUD.

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

EN CASO QUE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EN EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY **DE** ADQUISICIONES

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 17 de 22







PARA EL DISTRITO FEDERAL, PODRÁ INSTRUIR A "EL GCDMX" QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL, O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

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

DÉCIMA NOVENA.-

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

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

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

- 1.- SI "EL PROVEEDOR" NO CUMPLE CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL MISMO Y SU ANEXO:
- 2.- SI LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR", NO CUMPLEN CON LA CANTIDAD, CALIDAD, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES CONSIGNADAS EN ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y SU ANEXO 1;
- 3.- SI "EL PROVEEDOR" ES DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;
- 4.- EN SU CASO, SI "EL PROVEEDOR" SUBCONTRATA, CEDE O TRASPASA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO:
- 5.- SI "EL PROVEEDOR", INCUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA CARTA COMPROMISO DE INTEGRIDAD, PRESENTADA EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), EN LA QUE SE COMPROMETE A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE EL CITADO PROCEDIMIENTO, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y EN SU CASO LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN.
- 6.- EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" INCURRA EN ATRASO DE LA ENTREGA O REPOSICIÓN DE LOS BIENES SEÑALADOS EN LOS PÁRRAFOS QUE ANTECEDEN HASTA POR TRES

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 18 de 22







OCASIONES EN UN MES, SE INICIÀRÁ EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD A LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL

- 7.- EL INCUMPLIMIENTO A CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EL PRESENTE CONTRATO DURANTE SU VIGENCIA.
- 8.- EN GENERAL, EN CASO DE DETECTARSE IRREGULARIDADES POR CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR" QUE LESIONE LOS INTERESES DE LA SECRETARIA DE SALUD, SERÁ SUSCEPTIBLE DE SER RESCINDIDO Y DE HACERSE EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

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

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

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

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

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

"EL GCDMX", PODRÁ DETERMINAR NO DAR POR RESCINDIDO EL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, CUANDO DURANTE EL PROCEDIMIENTO ADVIERTA QUE SU RESCISIÓN PUDIERA OCASIONAR ALGÚN DAÑO O AFECTACIÓN A LAS FUNCIONES QUE TIENE ENCOMENDADAS, EN

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 19 de 22

9





ESTE SUPUESTO, DEBERÁ ELABORAR UN DICTAMEN EN EL CUAL JUSTIFIQUE QUE LOS IMPACTOS ECONÓMICOS O DE OPERACIÓN QUE SE OCASIONARÍAN CON LA RESCISIÓN RESULTARÍAN MÁS INCONVENIENTES.

AL NO DAR POR RESCINDIDO EL CONTRATO, "EL GCDMX", ESTABLECERÁ CON "EL PROVEEDOR", OTRO PLAZO QUE LE PERMITA SUBSANAR EL INCUMPLIMIENTO QUE HUBIERE MOTIVADO EL INICIO DEL PROCEDIMIENTO, EL CONVENIO MODIFICATORIO QUE AL EFECTO SE CELEBRE DEBERÁ CONSTAR POR ESCRITO Y SERÁ IMPRORROGABLE, Y DE NO CUMPLIR "EL PROVEEDOR", EN EL PLAZO ESTABLECIDO, SE INICIARÁ NUEVAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA SIN QUE PUEDA PACTARSE UN NUEVO PLAZO.

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

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

VIGÉSIMA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.

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

VIGÉSIMA PRIMERA.-

NULIDAD DEL CONTRATO.

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

VIGÉSIMA SEGUNDA.-

RECONOCIMIENTO CONTRACTUAL.

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

EECA/CSJS/MASR/gbi

Página 20 de 22

9

Calle Altadena 23 Colonia Nápoles, Alcaldía Benito Juárez C.P. 03810, Ciudad de México.

Y



VIGÉSIMA TERCERA.-

DE LA CONFIDENCIALIDAD.

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

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

VIGÉSIMA CUARTA.-

TRANSPARENCIA.

TODA LA INFORMACIÓN Y LOS DATOS QUE PROPORCIONEN "EL GCDMX" Y "EL PROVEEDOR" PARÀ LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SE REGIRÁN CONFORME LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE SUJETOS OBLIGADOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

VIGÉSIMA QUINTA.-

MODIFICACIONES.

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

VIGÉSIMA SEXTA.-

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.

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

EECA/CSJS/MASR/gbj

Página 21 de 22





SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

CONTRATO No. SSCDMX-DGA-009-2019

DOMICILIO PRESENTE O POR EL QUE EN LO FUTURO PUDIERA ADQUIRIR O POR CUALQUIER OTRA CAUSA LEGAL.

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

POR "EL GCDMX"

POR "EL PROVEEDOR"

LIC. JESÚS ANTONIO ĞARRIDO ORTIGOSA DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARÍA DE SALUD C. GABINO JIMÉNEZ GRANADOS APODERADO GENERALDE LA PERSONA MORAL ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

ASISTE POR LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CDMX

LIC. EDUARDO E CASTILLO ARROYO DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES DR. RICARDO ARTURO BARREIRO PERERA DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO ABIERTO CITADO AL RUBRO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA GIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARIA DE SALUD, Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

EECA/CSJS/MASR/gbi

Página 22 de 22

VERSIÓN



ANEXO 1

(FICHA TÉCNICA)







Nº 1

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS: 2211000472 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Aceite vegetal 100% de canola: Aceite 100% de canola. Sin ácidos grasos transgénicos y por su origen vegetal no contiene colesterol, marca registrada, presentación en litro (+, - 5%). Con características: sensoriales propias del aceite comestible, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Certificado de calidad E.M.A. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del envase En factores de apariencia: lo solicitado primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, v sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en contenedores limpios Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ANTORIZO SUPERVISO ELABORQ: Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Robo Lima Carcaño NOMBREY FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



N° 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000470 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ablandador de carne: Producto para reblandecer la came; fabricado a base de enzimas, Frasco de 155 gr, marca registrada, con etiqueta de información nutrimental visible. Con características sensoriales propias del NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a trata niento térmico. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en empaques limpios, Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, libres de cualquier tipo de fauna nociva. fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: UTORIZO SUPERMISO ELABORO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Rocio NOMBRE YFIRMA NOMB NOMBRE Y FIRMA

V



Nº 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000474 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Aceite de maíz: Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en frio del germen del maíz, marca registrada, presentación en litro, Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del envase En factores de apariencia: lo solicitado primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIÊNES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en contenedores limpios Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva. tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: SUPERVISO AUTORIZO ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Rocio Lima Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBREY FIRMA OMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1

Nº 4

| | | | UBOENOIAS |
|---|---|---|---|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION & | BENERAL DE SER | ICIOS MEDICOS Y | URGENCIAS |
| CLAVE CAMBS: 2211000008 | | PARTIDA PRESUP | PUESTAL: 2211 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Aceite de oliva: Aceite vegetal determinadas de olivo cultivado, sar sometido a procesos exclusivamente ata de 500 ml. Con características visible. | comestible obtenid no, cosechado en e mecánicos, se exti | o mediante la trito I estado de madure raiga un zumo natur | z adecuado y de calidad tal, que al, marca registrada, presentación |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICA | ABLES: | | A September 1 |
| NOM-002-SSAI-1993 Esta norma metálicos para alimentos y bebidas, NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el NOM-130-SSAI-1995 Esta norma sobre alimentos envasados en recip | especificaciones de oficial mexicana est proceso de alimento oficial mexicana est | Ala costura. Ablece los requisitos os, bebidas o suplen ablece las disposici | s mínimos de buenas prácticas d nentos. ones y especificaciones sanitaria |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE R Verificar por inspección ocular la in | | PRUEBA: | INIMOS ESPERADOS POR ariencia: lo solicitado |
| primario, que no presente alteracio encuentre herméticamente sellada sin materia extraña ni sedimento. | ones la tapa que se a, y sin abolladuras | | and the second second second |
| Verificar que el transporte este limp | io. | | |
| | a y presentación de | 1 | |
| Verificar que el transporte este limp Verificar las condiciones de limpiez | a y presentación de sa e identificación. | 1 1 1 | ES SOLICITADOS: requisición |
| Verificar que el transporte este limp Verificar las condiciones de limpiez personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: | a y presentación de sa e identificación. | TOTAL DE BIEN De acuerdo a la r | |
| Verificar que el transporte este limp Verificar las condiciones de limpiez personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del a EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fi fecha de caducidad visible y con vitres meses. | ra y presentación de sa e identificación. área ADIAS: fecha de envasado, igencia mínima de | TOTAL DE BIEN De acuerdo a la r EXISTENCIAS M No aplica CONDICIONES El bien deberá r resistentes, libre | requisición IINIMAS PARA 180 DIAS: DE ALMACENAMIENTO. Dresentarse en empaques limpios s de cualquier tipo de fauna nociv |
| Verificar que el transporte este limp Verificar las condiciones de limpiez personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del a EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fi fecha de caducidad visible y con vi tras meses. | ra y presentación de sa e identificación. área ADIAS: fecha de envasado, igencia mínima de | TOTAL DE BIEN De acuerdo a la r EXISTENCIAS M No aplica CONDICIONES El bien deberá r resistentes, libre | requisición IINIMAS PARA 180 DIAS: DE ALMACENAMIENTO. presentarse en empaques limpios de cualquier tipo de fauna nociv O SERVICIO: |
| Verificar que el transporte este limp Verificar las condiciones de limpiez personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del a EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fi fecha de caducidad visible y con vitres meses. | ra y presentación de sa e identificación. área ADIAS: fecha de envasado, igencia mínima de | TOTAL DE BIEN De acuerdo a la r EXISTENCIAS M No aplica CONDICIONES El bien deberá r resistentes, libre | requisición IINIMAS PARA 180 DIAS: DE ALMACENAMIENTO. Dresentarse en empaques limpios s de cualquier tipo de fauna nociv |

W.



FICHA TÉCNICA

N° 5

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|--|--|--|
| | | |
| LAVE CAMBS: 2211000012 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO | O SERVICIO: | |
| BARROTES " . " | | |
| ceitunas: Aceitunas verde enteras en salmuera de e eparación de la carne con respecto al hueso, Presentada aracterísticas sensoriales propias del aceite de oliva, con | ción frasco sellado de 1 kg, marca registrada, Con | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| | | |
| IOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana estat igiene que deben observarse en el proceso de alimentos | plece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. | |
| IOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana esta | blece las disposiciones y especificaciones sanitarias | |
| obre alimentos envasados en recipientes de cierre herm | ético y sometido a tratamiento térmico. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: | |
| /erificar por inspección ocular la integridad del envase | En factores de apariencia: lo solicitado | |
| primario, que no presente alteraciones la tapa que se | | |
| encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. | the section with the section and the | |
| The Charle oxband in Scannon. | Control of the Contro | |
| Verificar que el transporte este limpio. | | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del | The man the second and be a district of the contract of the co | |
| personal con uniforme de la empresa e identificación. | SELECTION OF THE PROPERTY OF T | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: | |
| De acuerdo a las necesidades del área | De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: | |
| No aplica | No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. | |
| Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, | El bien deberá presentarse en frascos cerrado sellados, limpios y resistentes, libres de cualqui | |
| fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de | | |
| tres meses. | tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | RENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| ELABORO: SUPER | ISO AUTORIZO | |
| | //X | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María de Rocio | Lima Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez | |
| The same of the sa | A | |
| NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y | FIRMA NOMBRAY FIRMA | |



N° 6

FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|---|--|
| | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| CAVE OATHOO. ZETTOOOGEO | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES jonjolí: Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca ongitud, en empaque sellado por kilo, limpio e íntegro. Co | en su exterior; de aproximadamente de 2 a 4 mm de on características sensoriales propias del ajonjolí. |
| n caso de que las unidades médicas requieran menos on las mismas características del empaque. | s de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta nigiene que deben observarse en el proceso de alimento | blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: |
| Venficar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad. | En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar que el transporte este limpio. | the standards and the |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | introduce a new York formers and the second of the second |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpio sellados libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A | The state of the s |
| ELABORO SUPER | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Food | |
| 77 71 | Z |



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1 N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS: 2211000476 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Almendra: Grano seco alargado de la variedad Largueta Desmayo, empaque sellado de producto fresco, limpio e integro. Presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias de la almendra. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del En factores de apariencia: lo solicitado producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica 4 No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno. fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ELABORO AUTORIZO Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del F NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y AIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000046 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Alberjón: Grano maduro amarillo azufrado procedente de la familia de las leguminosas, granos libres de humedad e insectos, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del alberjón, con etiquete de valor nutrimental NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tipo de fauna nociva. tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO SUPERVISO Dra. Maria del Rogio Uma Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



Anexo 2 Partida 1 N° 9

FICHA TÉCNICA

| LAVE CAMBS: 2211000038 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
|--|--|
| And Mercelon and Market entrol and an American and Carlo | |
| SCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO | O SERVICIO: |
| BARROTES naranto, cereal tostado al natural: Semilla lisa de 1mr | m de diámetro aproximadamente, brillante y de color |
| anco. Presentación bolsa de kilo. Con características ser | nsoriales propias del amaranto. |
| n caso de que las unidades médicas requieran menos | de 1kg Deberán entregarlo en empagues sellados |
| on las mismas características de la bolsa. | |
| | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | THE CONTRACTOR OF THE PARTY OF |
| IOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana estab | olece los requisitos mínimos de buenas prácticas de |
| igiene que deben observarse en el proceso de alimentos | s, bebidas o suplementos. |
| ICAA 047 0CA4 0000 Fate assume catabless les dispess | isiones y conceiticaciones canitarias y nutrimentales |
| NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposi le los cereales y sus productos, harinas de cerealeu, sér | molas o semolinas, alimentos a base de cereales, de |
| emillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus | mezclas, productos de panificación, |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR |
| | PRUEBA: |
| /erificar por inspección ocular la integridad del | En factores de apariencia: lo solicitado |
| producto, sin matería extraña y sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. | The second secon |
| | inertases to ask to destroyment. Your Park to |
| Verificar que el transporte este limpio. | and the second second second second second |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del | TO STATE OF THE STATE OF THE STATE OF |
| personal con uniforme de la empresa e identificación. | Carryndon Spiritory - Art men ware - |
| | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | De acuerdo a la requisición |
| | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: |
| De acuerdo a las necesidades del área | De acuerdo a la requisición |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas o |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas o polipropileno selladas y limpias, libres de cualquie |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas o polipropileno selladas y limpias, libres de cualquiento de fauna nociva. |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas o polipropileno selladas y limpias, libres de cualquie tipo de fauna nociva. |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas o polipropileno selladas y limpias, libres de cualquie tipo de fauna nociva. RRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas o polipropileno selladas y limpias, libres de cualquie tipo de fauna nociva. RRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas o polipropileno selladas y limpias, libres de cualqui tipo de fauna nociva. RRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas o polipropileno selladas y limpias, libres de cualqui tipo de fauna nociva. RRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez |



N° 10

FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|---|---|
| CLAVE CAMBS: 2211000044 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES . Arroz: Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y especificar el contenido neto, información nutrimental, rearacterísticas sensoriales propias del arroz. | de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana estat nigiene que deben observarse en el proceso de alimentos NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las dispos de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sé semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus | , bebidas o suplementos. ciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales molas o semolinas, alimentos a base de cereales, de |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilen selladas y limpias, libres de cualquier tipo de faur nociva. |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | RRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | / / / |
| DTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AND ELABORO: SUPERV Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Rock | |



FICHA TÉCNICA

N° 11

| LAVE CAMBS: 2211000048 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
|---|--|--|
| ESCRIPCIÓN TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES te de frutas: Dulce típico mexicano, mezcla de pulpa ual la mezcla solidifica una vez que enfría, información 00 gr. Con características sensoriales propias del ate. | de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | The second secon | |
| IOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana estab netálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de | lece los requisitos sanitarios de los envases la costura. | |
| IOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta igiene que deben observarse en el proceso de alimento IOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana esta obre alimentos envasados en recipientes de cierre herm | s, bebidas o suplementos. ablece las disposiciones y especificaciones sanitarias | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: /erificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como | | |
| abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS; De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| | RRENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A | VIŞO / AUTORIZO | |
| ELABORO SUPERV Lic. Georgina Santiago Arelianes Dra. María de Roc | \mathcal{A} | |



N° 12

FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVIC | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|--|---|--|
| LAVE CAMBS: 2211000050 | ARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES (tún (I): conserva de lomo de Atún compacta, conserva registrada, información nutrimental y peso drenado | ado en agua natural, presentación lata de 140 gr, | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: IOM-002-SSAI-1993 Esta norma dicial mexicana estable | ece los requisitos sanitarios de los envases | |
| netálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta algiene que deben observarse en el proceso de alimentos NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana estal sobre alimentos envasados en recipientes de cierres hern | blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de , bebidas o suplementos. Dece las disposiciones y especificaciones sanitarias | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aparlencia: lo solicitado | |
| personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estil limpia y resistente, libre de cualquier tipo de faur nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | ANTORIZO ANTORIZO | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Rocio | Lima Carsano Dra. Ma. Cristina Zenóń Martínez | |

X



Anexo 2 Partida 1 N° 13

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS: 2211000050 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Atún (II): conserva de lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, presentación lata de 1.880 kg, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del envase En factores de apariencia: lo solicitado primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estibas Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Rogio Linha Carcaño Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Maria

NOMBRE Y FIRMA

9

NOMBRE Y FIRMA

W

NOMBRE

FIRMA



Nº 14

FICHA TÉCNICA

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

AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS

CLAVE CAMBS: 2211000054

PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

ABARROTES

Avena: Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa sellada de 1kg, Con características sensoriales propias de la avena.

En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.

NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:

RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:

Verificar por inspección ocular, la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna

nociva y sin sabor y aroma a rancio.

En factores de apariencia: lo solicitado

Verificar que el transporte este limpio.

Verificar las condiciones de limpieza y presentación del

personal con uniforme de la empresa e identificación.

TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:

CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área

EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:

EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica

No aplica

CADUCIDAD DEL BIEN:

Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

SUPERVISO

AUTORIZO

Lic. Georgina Santiago Arellanes

Dra. María del Rocid Lima Carcaño

Dra. Ma. Cristina enón Martínez

NOMBRE Y FIRMA

Y FIRMA

NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 15

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE S | SERVICIOS INEDIGOS I ORGENSAS | | |
|--|---|--|--|
| LAVE CAMBS: 2211000056 | PARTIDA PRESUPUESTAL; 2211 | | |
| olsa sellada de kilo, sin rasgaduras, marca re ensoriales propias del Azúcar. | ENTO O SERVICIO: e de la caña de azúcar en forma granulada presentación egistrada e información nutrimental, con características nenos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados | | |
| on las mismas características de la bolsa. | | | |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | | |
| IOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana igiene que deben observarse en el proceso de alir | a establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de mentos, bebidas o suplementos. | | |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | | |
| Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que el empaque no presente alteraciones, que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña y sin fauna nociva. | Ell lateries de aparteries. le sonstitue | | |
| /erificar que el transporte este límpio. | | | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empa quetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, sellado: limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de faun nociva. | | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIE | EN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: | | |
| ELABORO: SU | IPERVISO AUTORIZO | | |
| Lic Ceorgina Santiago Arellanes Dra. María de | Boció Lima Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez | | |

9

V



FICHA TÉCNICA

N° 16

| REA SOLICITANTE: DIRECCION G | ENERAL DE S | ERVICIOS MEDI | COS Y URGENCIAS | |
|--|---------------------------------|--------------------------------------|---|--|
| LAVE CAMBS: 2211000056 | F | PARTIDA PRESUR | PUESTAL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, BARROTES zúcar: Azúcar Morena, Disacárido en n sobre de papel, contenido pieza egistrada. Con características senso | que se obtiene de 5 gr, el e | de la caña de az envase deberá de | rúcar en forma granul | ada, presentación enido neto, marca |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICA | BLES: | | | |
| IOM-251-SSA1-2009 Esta norma of igiene que deben observarse en el p | roceso de alin | nentos, bebidas o | suplementos. | - 63 |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE | ALIZARAN: | RESULTADOS M | INIMOS ESPERADOS ariencia: lo solicitado | POR PRUEBA: |
| Verificar por inspección ocular la in invase primario, que no esté re incuentre herméticamente sellada, extraña. | tegridad del | En lactores de ap | arteriola. 10 solicitado | |
| Verificar que el transporte este limpio | o | | | |
| Verificar las condiciones de presentación del personal con un empresa e identificación. | limpieza y iforme de la | 4. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ál | rea | TOTAL DE BIEN De acuerdo a la i | ES SOLICITADOS: equisición | JANE 9 |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 I No aplica | DIAS: | No aplica | IINIMAS PARA 180 D | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presenta empaquetado, fecha de caducidad mínimo de 3 meses. | ar, fecha de visible con un | El bien deberá | DE ALMACENAMIEN presentarse en empa alquier tipo de fauna n | aque de papel de |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLIC | ABLES AL BIE | N, ARRENDAMIE | ENTO O SERVICIO: | el a |
| ELABÓRO: | | PERVISO | 4 | TORIZO |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes | Dra. María de | BEE YEIRMA | - M. CVX | RE PIRMA |



N° 17

FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE S | SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|---|---|
| LAVE CAMBS: 2211000068 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| ntegro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con car | aginosa de semilla redondeada, producto fresco, limpio e |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana ligiene que deben observarse en el proceso de alir | a establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de mentos, bebidas o suplementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que el transporte este limpio. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilen cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo d fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BII | EN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| | SUPERVISO AUTORIZO Dra. Ma. Cristina Zenon Martíne |
| | |

9

V



N° 18

FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL | DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|---|--|
| LAVE CAMBS: 2211000072 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARREND BARROTES afé de grano: Café 1.00% puro, tostado y mol para complementar 1 kg, Con características utrimental visible. | AMIENTO O SERVICIO: ido. El empaque o envoltura podra ser de .500 kg presentando s sensoriales propias del café de grano, con etiquete de valor |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | White transfer and the second |
| igiene que deben observarse en el proceso di IOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mex | cana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de e alimentos, bebidas o suplementos. icana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias derres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARA Verificar por inspección ocular la integridad producto, sin materia extraña y sin humedad. Verificar que el transporte este limplo. Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de empresa e identificación. | En factores de apariencia: lo solicitado del |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible co mínimo de 3 meses. | de n un sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo o fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES A | |
| ELABORO: | SUPERVISO ANTORIZO ANTORIZO Ta del Royald Lima Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martíno |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Mar | |

W



Nº 19

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS: 2211000074 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Café Soluble: Café 100% puro soluble, presentación en sobre de papel plastificado, contenido pieza de 2 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de mínimo de 3 meses. cualquier tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ELABORO: PORIZO Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María de Carcaño Dra. Ma. Cristine Zenón Martínez NOMBRE FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 20

| | 0 |
|--|---|
| INIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE S A | LUD DE LA CIUDAD DE MEXICO |
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL D | DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
| CLAVE CAMBS: 2211000078 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDA ABARROTES Cajeta: Cajeta quemada, Dulce de leche elabo deberá especificar el contenido neto, presenta sensoriales propias de la cajeta, con etiquete de | orado mediante la combinación de leche de cabra. El envase ción frasco de 640 gr. marca registrada. Con características |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexic higiene que deben observarse en el proceso de | ana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de alimentos, bebidas o suplementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAI Verificar por inspección ocular la integridad o envase primario, que no presente alteraciones tapa, que se encuentre herméticamente sellad y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de empresa e identificación. | En factores de apariencia: lo solicitado del la da, |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. | de de la bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellado y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL | |
| ELABORO: | SUPERVISO AUTORIZO ría de Rocio Uma Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martín |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Ma | |

W



N° 21

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000090 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Canela en polvo: Canela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Frasco de 63 gr, Con características sensoriales propias de la canela en polvo, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO ELABORO SUPERVISO Dha Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Maria del Rocio NOMBRE FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

9

V



N° 22

FICHA TÉCNICA

| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEN | NERAL DE S | ERVICIOS MEDICOS Y | URGENCIAS |
|--|----------------------------|---|---|
| CLAVE CAMBS: 2211000090 | P | PARTIDA PRESUPUEST | AL: 2211 |
| DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, AF ABARROTES Canela en raja: Canela aromática y de sensoriales propias de la canela en raja En caso de que las unidades médicas con las mismas características que el p | e sabor agrad | fablePresentación paqu | 24 10 |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABI | | | |
| NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofici higiene que deben observarse en el pro | ial mexicana | establece los requisitos nentos, bebidas o suplen | s mínimos de buenas prácticas de nentos. |
| Verificar por inspección ocular la interproducto, fresco y limpio, sin fauna nu presencia de hongo. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de li presentación del personal con uniforempresa e identificación. | egridad del ociva y sin | En factores de aparienci | ia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: | 100 | TOTAL DE BIENES SO | |
| De acuerdo a las necesidades del áre | a | De acuerdo a la requisi | THE STATE OF THE STATE OF |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI No aplica | IAS: | EXISTENCIAS MINIMA No aplica | AS PARA 180 DIAS: |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad vi mínimo de 3 meses. | , fecha de sible con un | CONDICIONES DE AL El bien deberá prese cerradas, selladas, cualquier tipo de fauna | entarse en bolsas de polietilend limpias y resistentes, libres d |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA | BLES AL BIE | N, ARRENDAMIENTO | O SERVICIO: |
| ELABORO: | S | SUPERVISO / | AUTORIZO |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes | Des Marie | del Roord Lora Carbaño | Dra. Ma. Chistina Zenón Martíne |



N° 23

FICHA TÉCNICA

| NIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA | | | | |
|--|------------------------------|---|--|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GE | NERAL DE S | RERVICIOS MEDICOS | Y URGENCIAS | |
| AVE CAMBS: 2211000570 | F | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | | |
| ESCRIPCION TECNICADEL BIEN, A BARROTES oncentrado con pulpa de frutas e esintegración y tamizado de la fracc | n envase p | et: Producto, no diluido | o, no fermentado, obtenido por la | |
| esmo no GMO (Organismo Genét asteurizada, o ultrapasterizada, em resentación Galón de 3.785 lt aproxi arios sabores. | icamente M pacada v a | lodificados), Homogen Imacenada según su | izada, desaireada, concentrada, condición para su conservación. | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICAB | LES: | The second second second | 10 20 40 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 | |
| OM-251-SSA1-2009 Esta norma oficigiene que deben observarse en el procumptiendo con la NOM-051-SCFI/SS ebidas no alcohólicas pre envasados | oceso de alin SA1-2010, E | nentos, bebidas o suple specificaciones genera | ementos. | |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA ferificar por inspección ocular la inter- roducto, fresco y limpio, sin fauna no presencia de sedimento. | egridad del | RESULTADOS MINIMO En factores de aparien | OS ESPERADOS POR PRUEBA: cia: lo solicitado | |
| /erificar que el transporte este limpio. | 1 1 | | er og målta er i skri | |
| Verificar las condiciones de li presentación del personal con unifo empresa e identificación. | impieza y orme de la | entities of the | To the Filling States of the S | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre | a | TOTAL DE BIENES S De acuerdo a la requis | | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI No aplica | IAS: | EXISTENCIAS MINIM No aplica | AS PARA 180 DIAS: | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar; empaquetado, fecha de caducidad vi mínimo de 3 meses. | , fecha de sible con un | CONDICIONES DE A El bien deberá preser y resistente, libre de c | LMACENAMIENTO. ntarse en 6 envases por caja, limpla cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA | BLES AL BIE | N, ARRENDAMIENTO | | |
| ELABORO: | , s | LIPERVISO A | AUTORIZO . | |
| and the same of th | / | | 1 1/1/ | |
| Lic Georgina Santiago Arellanes | Dra. Maria | let Rocio-Lima Carcaño | Dra. Ma. Cristina Zenón Martíne | |

9

Op.



FICHA TÉCNICA

N° 24

| | SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|--|---|
| LAVE CAMBS: 2211000478 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAN BARROTES Bicarbonato de Sodio para cocina: Polvo bland e 200 gr, (+, - 10%) Con características sensoria isible. | MENTO O SERVICIO: co, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, paquete eles propias del carbonato, con etiquete de valor nutrimental |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexican nigiene que deben observarse en el proceso de al | na establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de limentos, bebidas o suplementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. | En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la | |
| empresa e identificación. | \$ |
| empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. LE Dien deberá presentarse empaques cerrados, sellado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con umínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL B | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellado y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con umínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BELABORO: S | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellado y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |

V



FICHA TÉCNICA

N° 25

| | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|---|--|
| ODIGO CAMBS: 2211000112 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES ereales: Cereal seco para lactantes fortificado con hier itamina E y Acido fólico, presentación lata de 270 grar on manzana y 4 cereales, trigo con miel. (Etapa 1, 2 y 3) | rro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, nos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo |
| cereal infantil se utilizara en la preparación de las dieta apillas e incluso en la nutrición enteral en los hospitale utrición a los pacientes. | es de los pacientes pediátricos, en las dietas liquidas, es generales, esto con la finalidad de ofrecer mejor |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | A STATE OF THE PARTY OF THE PAR |
| OM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana estal igiene que deben observarse en el proceso de alimento: IOM-051-SCFI-2010 Especificaciones Generales de Etic | s, bebidas o suplementos. Juetas. |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: actores de Apariencia y Sensoriales: efectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, lanchas, presencia de hongos, Escurrimientos. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251 |
| | |
| ociva y suciedad. | The second secon |
| nociva y suciedad. /erificar las condiciones de limpieza y presentación del | Fig. 20 St. of Line 1 with the second |
| /erificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: |
| Verificar que el transporte este limpio, libre de falla nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: |
| verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. |
| /erificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel. | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un luga seco sin contaminantes y que no sobre pase un tempetura de \$0°C |
| verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un luga seco sin contaminantes y que no sobre pase un tempetura de 40°C RRENDAMIENTO O SERVICIO: |



Anexo 2 Partida 1 N° 26

NOMBRE YFIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS: 2211000486 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Ciruela pasa: Fruto carnoso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e integro, Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la ciruela pasa. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de la bolsa. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña, sin humedad y sin fauna Verificar que el transporte este limpio. las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo à la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de empaquetado, fecha de caducidad visible con un cualquier tipo de fauna nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO SUPERVISO ELABORO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dra. María del/Ro Lic. Georgina Santiago Arellanes arcaño

FIRMA

-

NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 27

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GI | ENERAL DE | SERVICIOS MEDICOS | ORGENCIAS | |
|--|---------------------------------|--|--|--|
| CLAVE CAMBS: 2211000488 F | | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, BARROTES lavo molido: Color pardo oscuro, icante, marca registrada, Frasco de tiquete de valor nutrimental visible. | con un olor a | ℚ aromático v agradable, i | así como un sabor fuerte, acre y les propias del clavo molido, con | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICA | BLES: | | The second secon | |
| IOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi igiene que deben observarse en el p | cial mexicana roceso de alii | a establece los requisitos mentos, bebidas o supler | s mínimos de buenas prácticas de mentos. | |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE | ALIZARAN: | RESULTADOS MINIMO En factores de aparienc | OS ESPERADOS POR PRUEBA: | |
| Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. | | L. Radiores de apariente | | |
| /erificar que el transporte este limpio | | N | an only order to see the | |
| Verificar las condiciones de presentación del personal con uni empresa e identificación. | límpieza y forme de la | | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: | | TOTAL DE BIENES SO | | |
| De acuerdo a las necesidades del án | | De acuerdo a la requisi | TY ADVISOR MANAGEMENT S | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE AL El bien deberá presen y limpios, libres de cua | MACENAMIENTO. tarse en frascos cerrados, sellado: liquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA | ABLES AL BII | EN, ABRENDAMIENTO | O SERVICIO: | |
| ELABORO: | *S | SUMERVISO | AUTORIZO | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Maria d | | Rocio Lima Carcaño | Dra. Ma. Cristina Zenon Martíne | |
| LIC. Georgina Santiago Arelianes | 1 | | 16 The 16 Styles V | |



N° 28

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000150 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Comino: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr. Con características sensoriales propias del comino, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLIÇABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, Los alimentos deberán presentar, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna empaquetado, fecha de caducidad visible con un nociva. mínimo de 3 meses.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

Lic. Georgina Santiago Arellanes

ELABORO:

NOMBRE Y FIRMA

Dra. Maria del Rocis

OMBRE

Carcaño

SUPERVISO

AUTORIZO

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 29

| LAVE CAMBS: 2211000154 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
|---|--|
| ESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO (BARROTES) consomé: Producto en polvo el cual se utiliza como de reparaciones, marca registrada, empaque sellado de consomé, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos con las mismas características que el empaque. | condimento o saborizante para diferentes tipos de 1 kg. Con características sensoriales propias del |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | And the second s |
| NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana estab nigiene que deben observarse en el proceso de alimentos | elece los requisitos mínimos de buenas prácticas de , bebidas o suplementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: |
| Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto el empaque, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. | En factores de apariencía: lo solicitado |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | TO RECEIVE OF SECTION OF |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con ur mínimo de 3 meses. | resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | |
| ELABORO: SUPEI | AUTORIZO CIG Lima Carcaño Dra, Ma. Cristina Zenón Martín |



Nº 30

FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GEI | NERAL DE SER | VICIOS MEDICOS Y | URGENCIAS |
|--|-------------------------------------|--|---|
| LAVE CAMBS: 2211000490 | - 6 | PÂRTIDA PRESUPL | IESTAI - 2211 |
| LAVE GAIVIDS. 2211000490 | · | ANTIDATINEOUT | ALOTAL, ZZTT |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A BARROTES curry: Mezcla de especias aromáticas ropias del curry, con etiquete de valor | s, marca registra | ada, paquete de 60 g | g, Con características sensoriales |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABI | ES: | | |
| IOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofic nigiene que deben observarse en el pro | ial mexicana es oceso de aliment | tablece los requisito tos, bebidas o suplen | s mínimos de buenas prácticas de nentos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA | LIZARAN: | RESULTADOS MIN | IMOS ESPERADOS POR |
| /erificar por inspección ocular la envase primario, que no presente a apa, que se encuentre herméticamen sin materia extraña. | integridad del alteraciones la | PRUEBA: En factores de apari | iencia: lo solicitado |
| Verificar que el transporte este limpio. | | | |
| Verificar las condiciones de limpleza del personal con uniforme de la identificación. | y presentación a empresa e | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: | | TOTAL DE BIENES | S SOLICITADOS: |
| De acuerdo a las necesidades del área | 1 | De acuerdo a la rec | quisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIA No aplica | AS: | EXISTENCIAS MIN No aplica | IIMAS PARA 180 DIAS: |
| CADUCIDAD DEL BIEN: | | CONDICIONES DE | ALMACENAMIENTO. |
| Los alimentos deberán presenta empaquetado, fecha de caducidad mínimo de 3 meses. | ar, fecha de visible con un | El bien deberá resistentes, libres d | presentarse empaques limpios de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAE | | Λ | 0 |
| ELABORO: | | ERVISO | AUTORIZO |
| Lic. Oeorg ina Santiago Arellanes | Dra. María del | zogło Lima Carcaño | Dra. Ma. Cristina Zenón Martíne |
| THE RESERVE OF THE PROPERTY OF | | / 1 /4 | IN MOMBRE FIRMA |



N° 31

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS: 2211000126 / PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Chile ancho: Seco, entero, maduro, deshidratado y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Con características sensoriales propias del chile ancho. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del En factores de apariencia: lo solicitado producto, que el empaque no esté rota, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Los alimentos deberán presentar, El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno empaquetado, fecha de caducidad visible con un cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo mínimo de 3 meses. de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: SUPERVISO AUTORIZO ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dra. María del Ro NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



N° 32

NOMBRE Y

FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000126 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile árbol: Chile largo, delgado, entero, seco, brillante, picante y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile de árbol. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARREMOAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO SUPERWISO ELABORQ: Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Maria del Rocio I

NOMBRE Y FIRMA

9

NOMBRE Y FIRMA



N° 33

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000126 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Chile chipotle: Chile seco, picoso, arrugado, entero, limpio y ahumado, el empaque. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile chipotle. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar due el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS; No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, El bien debera presentarse en bolsas de polietileno alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna mínimo de 3 meses. nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO UTORIZO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dra. María del Roci Lima Carcaño Georgina Santiago Arellanes MBRE Y FIRMA NOMBREY FIRMA NOMBRE Y FIRMA



N° 34

FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GI | ENERAL DE SERVI | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|---|--|--|--------------------|
| CLAVE CAMBS: 2211000126 | 5 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Chile chipotle adobado: Chile picos egistrada. Con características sen nutrimental visible. | so, arrugado, enter | ero y ahumado, presentación lata de 220 gr. del chile chipotle adobado, con etiquete de | marca e valor |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICA | BLES: | 250 | |
| NOM-251-SSA1-2009. Esta norma of higiene que deben observarse en el p | ficial mexicana esta proceso de alimentos | ablece los requisitos mínimos de buenas práctos, bebidas o suplementos. | ticas de |
| NOM-130-SSAI-1995. Esta norma of sobre alimentos envasados en recipie | icial mexicana esta entes de cierres herr | ablece las disposiciones y especificaciones sa méticos y sometidos a tratamiento térmico. | anitarias |
| NOM-002-SSAI-1993. Esta norma metálicos para alimentos y bebidas, e | oficial mexicana e especificaciones de | establece los requisitos sanitarios de los e la costura | envases |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE | EALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR | ₹ . |
| Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente al abolladuras y abombamiento. | egridad del envase Iteraciones como | | |
| Verificar que el transporte este limpio |). | | |
| Verificar las condiciones de limpieza personal con uniforme de la empresa | | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS; No aplica | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses. A | entar, fecha de ad visible con un | | cerrada de faur |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLIC | ABLES AL BIEN, AI | RRENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| ELABORO: | SUPER | RVISO | |
| | 40400000 | // // // / | |
| Lic, Georgina Santiago Arellanes | Dra. María del Re | scio zima carvaño Dra. Ma. Cristina Zenón I | Martine |



N° 35

FICHA TÉCNICA

| CEA SOLIGITANTE, DIRECCION GENERAL | DE SERVICI | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|--|--|---|--|
| AVE CAMBS: 2211000126 | PA | ARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| e kilo, especificar el contenido neto. Con cara | orma triangula acterísticas se eran menos de | lar alargada, entero y limpio, Presentación paquete | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: OM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mex giene que deben observarse en el proceso o | kicana estable | lece los requisitos mínimos de buenas prácticas de | |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZAR erificar por inspección ocular la integ roducto, que el empaque no esté roto, se erméticamente sellada, sin materia extra auna nociva. | AN: R P P E encuentre | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| /erificar que el transporte este limpio. /erificar las condiciones de limpieza y prese personal con uniforme de la empresa e identi | ntación del ificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: | |
| | 1 | No aplica | |
| | fecha de l | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietile | |
| No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad visib | fecha de l | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietile limpias y resistentes, libres de cualquier tipo fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad visib mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES A | fecha de ele con un AL BIEN, ARF | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietile limpias y resistentes, libres de cualquier tipo fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO: | |



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1 N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000126 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Chile jalapeño raja: Chile fresco de forma alargada con terminación puntiaguda o chato, carnoso y picoso, presentación lata de 800 gr, marca registrada, información nutrimental, y peso drenado visibles. Con características sensoriales propias del chile jalapeño. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular, tamaño, forma e integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en envases cerradas, Los alimentos deberán presentar, fecha selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ELABORO: SUPERWISO Ima Calcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del R NOMBRE' FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 37

| NIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE | |
|--|---|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
| AVE CAMBS: 2211000126 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES nile morita: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. eto. Con características sensoriales propias del chile mo | Presentación paquete de kilo, especificar el contenido |
| n caso de que las unidades médicas requieran menos o s mismas características que el paquete. | de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| OM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta giene que deben observarse en el proceso de alimento | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: erificar por inspección ocular la integridad del oducto, que el empaque no esté roto, se encuentre erméticamente sellada, sin materia extraña y sin una nociva. erificar que el transporte este limpio. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| erificar las condiciones de limpieza y presentación del ersonal con uniforme de la empresa e identificación. | The second control of |
| ALENDARIO DE SUMINISTRO: de acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| XISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: lo aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: |
| CADUCIDAD DEL BIEN: los alimentos deberán presentar, fecha gde empaquetado, fecha de caducidad visible con un nínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de políetiler limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de faur nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | RRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| ELABORO: SUPER | iso Autorizo |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María des pocís | Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez |
| | |



Anexo 2 Partida 1 N° 38

NOMBRE YFIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000126 DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Chile pasilla: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile pasilla. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del En factores de apariencia: lo solicitado producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO SUPERVISO ELABORO: Dra. María del Rocio Sarcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBREY FIRMA

NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 39

| (A) 1 | | | |
|---|--|---|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCIO | ON GENERAL DE SERV | ICIOS MEDICOS | S Y URGENCIAS |
| LAVE CAMBS: 2211000132 | | PARTIDA PRES | UPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICADEL B BARROTES Chocolate en polvo: Es un polvaracterísticas sensoriales propi | vo seco que no es amarg | o, presentación | lata de 800 gr, marca registrada, Con |
| IORMAS DE REFERENCIA AP | LICABLES: | | |
| NOM-251-SSA1-2009. Esta nor ligiene que deben observarse e | | | sitos mínimos de buenas prácticas de lementos. |
| NOM-130-SSAI-1995. Esta no cobre alimentos envasados en r | rma oficial mexicana est ecipientes de cierres her | ablece las dispo méticos y someti | osiciones y especificaciones sanitarias dos a tratamiento térmico. |
| NOM-002-SSAI-1993. Esta nor para alimentos y bebidas, espec | ma oficial mexicana esta cificaciones de la costura | blece los requisit | cos sanitarios de los envases metálicos |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE S | SE REALIZARAN: | RESULTADOS PRUEBA: | MINIMOS ESPERADOS POR |
| Verificar por inspección ocular orimario, que no presente alte encuentre herméticamente se sin materia extraña ni sediment | raciones la tapa que se llada, y sin abolladuras, | En factores de | apariencia: lo solicitado |
| Verificar que el transporte este | limpio. | 100000000000000000000000000000000000000 | i kalenji i labo Menistra i kalenda. Primeriji i kalenda i kalenda kalenda i |
| Verificar las condiciones de lim personal con uniforme de la em | pieza y presentación del presa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTR | 80: | TOTAL DE BIE | ENES SOLICITADOS: |
| De acuerdo a las necesidades del área | | De acuerdo a | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS No aplica | MINIMAS PARA 180 DIAS: |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán empaquetado, fecha de cad mínimo de 3 meses. | | El bien deber | S DE ALMACENAMIENTO. á presentarse en empaques cerrado pios, libres de cualquier tipo de faur t |
| OTRAS PRESCRIPCIONES A | PLICABLES AL BIEN, A | RENDAMIENT | O O SERVICIO: |
| ELABORO | SUPER | ASO A | AUTORIZO . |
| Lic. Georgina Santiago Arellar | nes Dra. María del Rod | o Ukora Carcaño | Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y | | NOMBRE FIRMA |

V



FICHA TÉCNICA

N° 40

| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI | RIA DE SALUD DE | LA CIUDAD DE N | MEXICO |
|--|---|--|---|
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION G | SENERAL DE SERV | ICIOS MEDICOS | Y URGENCIAS |
| CLAVE CAMBS: 2211000132 | The same | PARTIDA PRESU | JPUESTAL: 2211 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Chocolate en tablillas: Es un tipo o especificar el contenido neto, inform características sensoriales propias de | de chocolate que se ación nutrimental, m | obtiene de los g | ranos de cacao, el empaque deberá presentación paquete de 540 gr Con |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el | oficial mexicana esta | ablece los requisitos, bebidas o suple | tos mínimos de buenas prácticas de amentos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE R | EALIZARAN: | RESULTADOS N | MINIMOS ESPERADOS POR |
| Verificar por inspección ocular producto, que el empaque no esté herméticamente sellada, sin mat fauna nociva. | roto, se encuentre | En factores de a | pariencia: lo solicitado |
| Verificar que el transporte este limpi Verificar las condiciones de limpiez personal con uniforme de la empres | a y presentación del | and the same | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del á | área | TOTAL DE BIEI De acuerdo a la | NES SOLICITADOS: a requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 No aplica | DIAS: | EXISTENCIAS No aplica | MINIMAS PARA 180 DIAS: |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presempaquetado, fecha de caducio mínimo de 3 meses. | sentar, fecha di dad visible con u | e El bien deberá | S DE ALMACENAMIENTO. presentarse en empaques cerrado: plos, libres de cualquier tipo de faun |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLIC | CABLES AL BIEN, A | RENDAMIENTO | O O SERVICIO: |
| ELABORO: | SUPER | 411 | AUTORIZO |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes | Dra. María del Roc | io vima garbaño | Dra. Ma. Cristina Zanón Martínez |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE | 1 1 | NOMBRE FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1 N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000274 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Flor de Jamaica: Las flores son de color rojo en la base y más pálido en los extremos, debe ser entero, fresco y limpio el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la flor de Jamaica. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: alimentos deberán presentar, fecha El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de empaguetado, fecha de caducidad visible con un cualquier tipo de fauna nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEM ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez Dra. Maria del Rocio Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA OMBRE Y FIRMA

X



Anexo 2 Partida 1 N° 42

FICHA TÉCNICA

| MEA GOLIOTIANTE, DIMEGGIOTA | ENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS Y | URGENCIAS |
|--|---|---|---|
| LAVE CAMBS: 2211000194 | PUESTAL: 2211 | | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES ríjol: Grano seco, el empaque prin narca registrada, Con característica isible. | mario deberá especi | ficar el contenido | neto, presentación bolsa de 1 kg, o, con etiquete de valor nutrimental |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICA | ABLES: | | |
| nigiene que deben observarse en el NOM-247-SSA1-2008Esta norma es | proceso de alimentos stablece las disposic as de cereales, sén | s, bebidas o supler lones y especifica nolas o semolinas | ciones sanitarias y nutrimentales de , alimentos a base de cereales, de |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE R Verificar por inspección ocular producto, que el empaque no es extraña, sin humedad y sin fauna no Verificar que el transporte este limpi | la integridad del té roto sin materia ociva. | PRUEBA: | INIMOS ESPERADOS POR pariencia: lo solicitado |
| | | | |
| Verificar las condiciones de limpiez personal con uniforme de la empres | a y presentación del sa e identificación. | Spari, Tolki | |
| Verificar las condiciones de limpiezo personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del á | a e identificación. | TOTAL DE BIEN De acuerdo a la | ES SOLICITADOS: |
| personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: | a e identificación. area | De acuerdo a la | |
| personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del a EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 | a e identificación. area DIAS: sentar, fecha de | De acuerdo a la EXISTENCIAS M No aplica CONDICIONES El bien deberá | requisición MINIMAS PARA 180 DIAS: DE ALMACENAMIENTO, presentarse en bolsas de polietilen las, limpias y resistentes, libres de polietiles. |
| personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del á EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán pref empaquetado, fecha de caducio | pa e identificación. Parea DIAS: Sentar, fecha de dad visible con un | De acuerdo a la EXISTENCIAS M No aplica CONDICIONES El bien deberá cerradas, sellac cualquier tipo de | DE ALMACENAMIENTO. presentarse en bolsas de polietiler las, limpias y resistentes, libres de fauna nociva. O SERVICIO: |
| personal con uniforme de la empres CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del á EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán pres empaquetado, fecha de caducio mínimo de 3 meses. | pa e identificación. Parea DIAS: Sentar, fecha de dad visible con un | De acuerdo a la EXISTENCIAS M No aplica CONDICIONES El bien deberá cerradas, sellac cualquier tipo de | requisición MINIMAS PARA 180 DIAS: DE ALMACENAMIENTO, presentarse en bolsas de polietiler las, limpias y resistentes, libres de fauna nociva. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del á EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán predempaquetado, fecha de cadució mínimo de 3 meses. | ea e identificación. irea DIAS: sentar, fecha de dad visible con un | De acuerdo a la EXISTENCIAS M No aplica CONDICIONES El bien deberá cerradas, sellac cualquier tipo de | DE ALMACENAMIENTO. presentarse en bolsas de polietiler las, limpias y resistentes, libres de fauna nociva. O SERVICIO: |

D°



N° 43

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000200 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Fruta en almíbar: Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene, información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de +/- 800 gr (varias frutas) y contenido drenado visibles. Con características sensoriales propias de la fruta en almíbar. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica 4 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en cajas de estibas deberán presentar, fecha de alimentos empaquetado, fecha de caducidad visible con un limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ORIZO ELABORO Dra. Ma. Cristina Zehon Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María de Bocio Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA MOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

9

W



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1 N° 44

| 14에 2211. 전에 이 생물을 받았다. 기계에 가장하고 있다. 시간에 사용하는 것으로 기계를 가장하는 것으로 보고 있습니다. 그런 이 사용을 받는 것으로 가장 기계를 가장하는 것으로 가장하는 것이다. | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|---|---|
| CLAVE CAMBS: 2211000202 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Galletas Marías: Es un tipo de galleta dulce, marca repaquetes individuales, no a granel, el empaque primario de sensoriales propias de las galletas marías, con etiquete de las galletas marías, con etiquete de las galletas marías. | egistrada, presentación caja de 850 gr, conteniendo leberá especificar el contenido neto, Con características |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana es higiene que deben observarse en el proceso de alimento. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las dispos los cereales y sus productos, harinas de cereales, sé semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o su | iciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de molas o semolinas, alimentos a base de cereales, de |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación de | 20198 4 1 10 1 1 |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con unifinimo de 3 meses. | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: Ño aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, sellad limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fau nociva. |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha dempaquetado, fecha de caducidad visible con uninimo de 3 meses. ADTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: Ño aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, sellad limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fau nociva. |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con uninimo de 3 meses. DTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A ELABORO: SU | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: Ño aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, sellad limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de faunociva. RRENDAMIENTO O SERVICIO: |



Anexo 2 Partida 1 N° 45

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000202 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Galletas saladas: Es la galleta horneada a base de harina preparadas con sal, presentación caja de 990 gr. deberán llegar perfectamente cerrados, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas saladas, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanítarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del En factores de apariencia: lo solicitado producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña v sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpleza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN! CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Los alimentos deberán presentar, El bien deberá presentarse en cajas cerradas, empaquetado, fecha de caducidad visible con un selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo mínimo de 3 meses. de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Marja/de/Rocjo Lima Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE FIRMA



FICHA TÉCNICA

Nº 46

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000224 DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Garbanza: Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada. Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier empaquetado, fecha de caducidad visible con un tipo de fauna nociva. minimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ANTORIZO SUPERMISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dra-María del Rocio Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 47

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GEN | ERAL DE | SERVICIOS MEDICOS Y | URGENCIAS | |
|---|--------------------------------------|---|---|--|
| LAVE CAMBS: 2211000226 | 19 | PARTIDA PRESUPUESTA | AL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, AF BARROTES selatina de agua: Producto elaborado eberá especificar el contenido neto, ma aracterísticas sensoriales propias de la | con la mez | ccla de azúcar refinada y | (+/- 15%). (Varios sabores). Con | |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABL NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofici nigiene que deben observarse en el pro | al mexican | ুড় a establece los requisitos nentos, bebidas o suplem | mínimos de buenas prácticas de entos. | |
| PRUEBAS DE CALÍDAD QUE SE REAL Verificar por inspección ocular la interproducto, que el empaque no esté encuentre herméticamente sellada, y sextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpresentación del personal con unifor empresa e identificación. | gridad del roto, se in materia | RESULTADOS MINIMOS En factores de apariencia | S ESPERADOS POR PRUEBA: 1: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | | |
| | | EXISTENCIAS MINIMAS No aplica | S PARA 180 DIAS: | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad vis mínimo de 3 meses. | ible con un | sellados, limpios y resi fauna nociva. | entarse en empaques cerrado istentes, libres de cualquier tipo o | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAE | 6 5 | // | 1 | |
| ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes | 5 mo | SUPERVISO | AUTORIZO Dra. Ma, Cristina Zenón Martíne | |
| | | / // / / | AND THE PERSON AND THE PERSON OF THE PERSON | |



Anexo 2 Partida 1 N° 48

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE; DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000226 DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Gelatina de agua baja en calorías: Polvo con bajo contenido calórico, el empaque deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 20 gr (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva... Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, Los alimentos deberán presentar, fecha de sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de empaquetado, fecha de caducidad visible con un fauna nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO SUPERVISIO ELABORO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dra. Maria del Rogio Lima Carcado Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y NOMBERE Y FIRMA FIRMA NOMBRE Y FIRMA

W



Nº 49

FICHA TÉCNICA

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

AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS

CLAVE CAMBS: 2211000112

PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

ABARROTES

Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la granola, con etiquete de valor nutrimental visible.

En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen.

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.

NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semoligas o sus mezclas, productos de panificación.

NOM-187-SSAI-2002. Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:

Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva.

Verificar que el transporte este limpio.

las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.

CALENDARIO DE SUMINISTRO:

De acuerdo a las necesidades del área

EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:

No aplica

TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:

En factores de apariencia: lo solicitado

De acuerdo a la requisición

EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:

No aplica

CADUCIDAD DEL BIEN:

Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

ELABORO

SUPERVIS

AUTORIZO

Lic. Georgina Santiago Arellanes

Dra. Maria del Rocio Dra Carcaño

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

NOMBRE Y FIRMA

MBRE Y FIRMA

NOMBRE Y



Anexo 2 Partida 1 N° 50

FICHA TÉCNICA

FIGHA FECHICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000242 DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Haba pelada: Es un grano maduro, seco y entero, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada. Con características sensoriales propias del haba pelada, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. las condiciones de limpieza Verificar presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO TORIZO ELABORO SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dra. Maria del Rocio Linia Carcaño Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBREY FIRMA NOMBREY FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000244 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: . **ABARROTES** Harina de arroz: Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina de arroz. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva Verificar que el transporte este limpio. las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, Los alimentos deberán presentar, fecha de limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna empaquetado, fecha de caducidad visible con un nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO SUPERVISIO ELABORO Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez Vina Carcaño Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Maria del NOMBRE Y AIRMA OMBREY FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

| JNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SAL | UD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
|--|---|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DI | SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE CAMBS: 2211000250 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| característico de maíz sin ranciedad, el empaque | MIENTO O SERVICIO: granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor deberá especificar el contenido neto, información nutrimental . Con características sensoriales propias de la harina de maíz | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexica higiene que deben observarse en el proceso de a | nna establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de limentos, bebidas o suplementos | |
| NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las los cereales y sus productos, harinas de cerea semillas comestibles, harinas, sémolas o semolin | disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de les, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de as o sus mezclas, productos de panificación. | |
| NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece preparadas para su elaboración y establecimiento | productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harina os donde se procesan. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN Verificar por inspección ocular la integridad de producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materiextraña y sin fauna nociva. | En factores de apariencia: lo solicitado | |
| Verificar que el transporte este limpio. | | |
| Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal con uniforme de l empresa e identificación. | y a | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, sellad limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fau nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL | BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| ELABORO: | SUPERVISO AUTORIZO | |
| Lie Gooding Santiage Availance Dra Marie | | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María | a del Mocio Linda Cantaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martíno | |



FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|--|--|--|
| VE CAMBS: 2211000256 PARTIDA PRESUPUESTAL; 2211 | | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES arina de trigo: Producto obtenido de la molienda de specificar el contenido neto, información nutrimental, maracterísticas sensoriales propias de la harina de trigo. | trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: OM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta igiene que deben observarse en el proceso de alimentos OM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposicos cereales y sus productos, harinas de cereales, sém emillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus OM-187-SSAI-2002. Esta norma establece productos | e, bebidas o suplementos. ciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de nolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de mezclas, productos de panificación. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: « PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: « Perificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre nerméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia; lo solicitado | |
| Verificar que el transporte este limpio. | The Conference of State of the Conference of the Conference of State of the Conference of the Conferen | |
| personal con uniforme de la empresa e identificación. | er en er | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrada selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier til de fauna nociva. | |
| empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | |



FICHA TÉCNICA

N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000244 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina para hot cakes. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002. Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del En factores de apariencia: lo solicitado producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, Los alimentos deberán presentar, fecha de selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo lempaquetado, fecha de caducidad visible con un de fauna nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: HUTORIZO SUPERYISE ELABORO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dra. María del Rocia Lima Cardaño Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE YFIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1 N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS:2211000112 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Hojuelas de maíz: Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz, paquete de 560 gr, marca registrada Con características sensoriales proplas de las hojuelas de maíz, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales, y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, alimentos deberán presentar, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo empaquetado, fecha de caducidad visible con un de fauna nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO ELABORO: Dra. Ma, Cristina Zenón Martínez Dra. María del Hma Carcaño Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA MBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 56

| REA SOLICITANTE: DIRECCION O | GENERAL DE SERV | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|--|---|--|--|
| CLAVE CAMBS: 2211000282 1 P | | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Jugo de manzana: Presentación manzana, ser de marca registrada edulcorantes ni con etiqueta de valor | del envase tetra pa a, Con característi | O O SERVICIO: ak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de icas sensoriales propias del jugo de manzana, sin | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma d higiene que deben observarse en el | oficial mexicana esta | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de os, bebidas o suplementos. | |
| | | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: | |
| Verificar por inspección ocular la in primario, que no presente alteracio encuentre herméticamente abombamientos, sin materia extraña Verificar que el transporte este limp Verificar las condiciones de limpiez personal con uniforme de la empres | ones la tapa que se sellada, y sin a ni sedimento. lo. a y presentación del | En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del a | área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, | fecha de embasado, | selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tip | |
| fecha de caducidad visible con un | rumino de e messe. | de fauna nociva. | |
| otras prescripciones aplic | | RRENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| WARRED TO STATE OF THE STATE OF | ÇABLES AL BIEN, AI | RRENDAMIENTO O SERVICIO: | |

X



N° 57

FICHA TÉCNICA

| NIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DI | E LA CIUDAD DE MEXICO | |
|---|--|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SER | VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE CAMBS: 2211000282 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIEN ABARROTES Jugo de uva: Presentación del envase tetra pak de narca registrada, Con características sensoriales properator nutrimental visible. | 1 It, especificar el contenido neto de Jugo de Uva, de pias del Jugo de Uva, sin edulcorantes y con etiquete de | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:. | | |
| sobre alimentos envasados en recipientes de cierres he | establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envas primario, que no presente alteraciones la tapa que sencuentre herméticamente sellada, y si abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio: Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasac fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses | | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, | ARRENDAMIENTO O SERVICIO | |
| ELABORO: SUPER | AUTORIZO | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María de Ro | / | |
| NOMBRE Y FIRMA NOMBRE | Y FIRMA NOMBRE FIRMA | |



N° 58

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000282 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Jugo individual: Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetra pak pieza 500 ml. especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo: de la fruta en diferentes sabores, sin edulcorantes y con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del envase En factores de apariencia: lo solicitado primario, que no presente alteraciones la tapa que se herméticamente sellada, abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en cajas de estibas Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: TORIZO ELABORO: SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Carcaño Lic. Goorgina Santiago Arellanes Dra. María del B NOMBRE FIRMA MEREY FIRMA NOMBRE Y FIRMA

V



N° 59

FICHA TÉCNICA

| IIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA | DE SALUD | DE LA CIUDAD DE M | EXICO | |
|--|--|---|---|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GEN | IERAL DE S | ERVICIOS MEDICOS | YURGENCIAS | |
| AVE CAMBS: 2211000286 | . F | PARTIDA PRESUPUES | STAL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, Al BARROTES che condensada: Producto elabora dicar, presentación lata de 387 gr, r andensada, con etiquete de valor nutri | do a partir | de leche a la que se rada, Con característic | le ha evaporado agua y agregado as sensoriales propias de la leche | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABL OM-002-SSAI-1993. Esta norma ofici- ara alimentos y bebidas, especificacion OM-251-SSA1-2009. Esta norma ofici giene que deben observarse en el pro | al mexicana nes de la con tial mexican | stura. a establece los requisi | tos mínimos de buenas prácticas d | |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA | LIZARAN: | RESULTADOS MINIM | OS ESPERADOS POR PRUEBA: | |
| rerificar por inspección ocular la inte nvase primario, que no presente alterapa que se encuentre herméticament sin abolladuras ni abobamientos, sextraña ni sedimento. | gridad del raciones la e sellada, | Translation 8 | | |
| Verificar las condiciones de li presentación del personal con unifo empresa e identificación. | mpieza y orme de la | A HONE AND AND A | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre | a | TOTAL DE BIENES S De acuerdo a la requi | | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MININ No aplica | IAS PARA 180 DIAS: | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, embasado, fecha de caducidad vis mínimo de 3 meses. | ible con un | El bien deberá prese libres de fauna nocivi | | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA | BLES AL BI | EN, ARRENDAMIENTO | 8 | |
| ELABORO: | - | UPERVISO | Dra. Ma. Cristina Zenón Martíne | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes D | | IBREY FIRMA | NOMBREV FIRMA | |



FICHA TÉCNICA

N° 60

| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVIC | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|--|--|--|
| CLAVE CAMBS:2211000286 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Leche semidescremada: Leche ultra pasteurizada semi itro, marca registrada, Con características sensoriales nutrimental visible. | descremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana estab higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formu lácteos, Especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2010. Apartado denominado comercial leche | bebidas o suplementos. la láctea y productos lácteo combinado y derivados | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña, ni sedimento. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010y la 155. Determinación del origen de la proteína. | |
| Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrada | |
| Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses | selladas libre de fauna nociva. | |
| fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses, OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AR | RENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| otras prescripciones aplicables al Bien, ar ELABORO: SUPERV | RENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses, o OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AR | RENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO Lima Carcaño Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez | |

Nota: EL Licitante deberá Entregar Análisis Microbiológicos Y Fisicoquímicos, Expedido por un Laboratorio con acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación (E.M.A)



FICHA TÉCNICA

N° 61

| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENE | ERAL DE SERVICIOS MEDIC | COS Y URGENCIAS | |
|--|---|--|--|
| CLAVE CAMBS:211000288 | PARTIDA PR | RESUPUESTAL: 2211 | |
| esterilizada. Además está pasteuriza | a sido concentrada por evapo ada v homogenizada, co | O: oración y/o adición de sólidos de leche y on adición de vitaminas A, C, D onsoriales propias de la leche evaporada | |
| para alimentos y bebidas, especificacione | mexicana establece los requi es de la costura. | sitos sanitarios de los envases metálicos quisitos mínímos de buenas prácticas de suplementos. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REAL Verificar por inspección ocular la integris primario, que no presente alteraciones encuentre herméticamente sellada, y sir abombamientos, sin materia extraña ni su Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y personal con uniforme de la empresa e i | dad del envase la tapa que se n abolladuras ni sedimento. | OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia; lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE De acuerdo | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS No aplica | S: EXISTENC No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha fecha de caducidad visible con un mínin | a de embasado. El bien de | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, El bien deberá presentarse en envases cerrada selladas libres de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLE | ES AL BIEN, ARRENDAMIE | NTO O SERVICIO: | |
| C. | TIAH | | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. | . María del/Bodro Virta Carca | | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE FIRMA | NOMBRE HIRMA | |



FICHA TÉCNICA

| PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 AMIENTO O SERVICIO: I empaque deberá especificar el contenido neto, presentación |
|--|
| l empague deberá especificar el contenido neto, presentación |
| ticas sensoriales propias de las lentejas, con etiquete de valo |
| |
| icana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de alimentos, bebidas o suplementos. |
| as disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de gales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, d linas o sus mezclas, productos de panificación. |
| N: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| del se eria |
| The state of the s |
| y la |
| TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| de la bien deberá presentarse en bolsas de polietile cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualqui tipo de fauna nociva. |
| L BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| SUPERVISO AUTORIZO |
| aría de Ros Cima Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martín |
| |



FICHA TÉCNICA

N° 63

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS Y LIRGENCIAS | |
|--|--|--|
| | ANGLE VICTOR DAY OF A POLY A COLUMN | |
| AVE CAMBS: 2211000036 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2221 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES écula de Maíz: Polvo fino que se obtiene moljendo el eto, información nutrimental, marca registrada,° presensoriales propias de la fécula de maíz. | cereal, el empaque deberá especificar el contenido | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| OM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta giene que deben observarse en el proceso de alimentos OM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposicos cereales y sus productos, harinas de cereales, sémemillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus | i, bebidas o suplementos. iones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de iolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de | |
| | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| /erificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | The state of the s | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: " No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | | |
| | AVISO // AVITORIZO | |
| ELABORO SUPER | | |
| ELABORO SUPER Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Roc | | |



Anexo 2 Partida 1 N° 64

FICHA TÉCNICA

| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|--|--|--|
| CLAVE CAMBS:2211000018 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca regismayonesa. | a principalmente a base de huevo entero y aceite la información nutrimental y la fecha de caducidad, | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana est higiene que deben observarse en el proceso de alimento | tablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrado sellados y limpios, libres de cualquier tipo de faur nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AI | RRENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| | PERVISO | |
| | Dra. Ma. Cristinal Zenón Martíne | |



FICHA TÉCNICA

| THE SECOND PROPERTY OF SERVICE | VICIOS MEDICOS V LIBCENCIAS |
|--|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SER | VICIOS MEDICOS Y ORGENCIAS |
| LAVE CAMBS: 2211000018 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENT BARROTES | O O SERVICIO: la principalmente a base de huevo entero y aceite |
| egetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deb con características sensoriales propias de la mayonesa | perá de especificar el contenido neto, marca registrada, |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| OM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana es igiene que deben observarse en el proceso de aliment | stablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de os, bebidas o suplementos. |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS PÓR |
| erificar por inspección ocular la integridad de roducto, que el empaque no esté roto, se encuentre | En factores de apariencia: lo solicitado |
| erméticamente sellada, y sin materia extraña. | Section 1 |
| erificar que el transporte este límpio. | and the state of t |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha o empaquetado, fecha de caducidad visible con u | un cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres d cualquier tipo de fauna nociva. |
| mínimo de 3 meses. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, | 11 |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A | AUTORIZO . |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, | AUTORIZO . Cid Vima Carcaño Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez |



FICHA TÉCNICA

N° 66

| INIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE S | | | The state of the s |
|--|---|---|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERA | L DE SERVI | CIOS MEDICOS | YURGENCIAS |
| CLAVE CAMBS: 2211000272 | F | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARREN ABARROTES Mermelada: Es una conserva de fruta cocid información nutrimental, la presentación fras propias de la mermelada. | la en azúcar | El envase debe | erá especificar el contenido neto, la ida. Con características sensoriales |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial m higiene que deben observarse en el proceso | exicana esta de alimentos | blece los requisit , bebidas o suple | os mínimos de buenas prácticas de mentos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZAR Verificar por inspección ocular la integridad primario, que no presente alteraciones la te encuentre herméticamente sellada y s extraña. Verificar que el transporte este limplo. Verificar las condiciones de limpleza y prese personal con uniforme de la empresa e iden | RAN: del envase apa que se sin matería | RESULTADOS N PRUEBA: En factores de a | MINIMOS ESPERADOS POR pariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | - 11.4 | TOTAL DE BIEN De acuerdo a la | NES SOLICITADOS: requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica: | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de fecha de caducidad visible con un mínimo o | e embasado; de 3 meses. | El bien debera | DE ALMACENAMIENTO. à presentarse en frascos cerrado sios, libres de cualquier tipo de faul |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES | | Λ | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. M. | -// | Lima Carcaño | Dra: Ma. Cristina Zenón Martínez |
| | NOMBREY | | NOMBRE Y FIRMA |

X



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1 N° 68

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GEN | IERAL DE SERV | VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|---|---------------------------------------|--|
| LAVE CAMBS:2211000276 | | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A BARROTES Mel de maíz: Es un edulcorante líqu utrimental, la presentación frasco de s niel de maíz. | iido. El envase | O O SERVICIO: deberá especificar el contenido neto, la información egistrada. Con características sensoriales propias de la |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABL | ES: | |
| NOM-251-SSA1-2009. Esta norma ofic nigiene que deben observarse en el pro | ial mexicana esta ceso de alimento | tablece los requisitos mínimos de buenas prácticas dos, bebidas o suplementos. |
| | | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: |
| Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se | | En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y personal con uniforme de la empresa e | presentación del identificación. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: | na de embasado. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. o, El bien deberá presentarse en frascos cerrado sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fau |
| Los alimentos deberán presentar, feci fecha de caducidad visible con un mín | imo de 3 meses. | nociva. |
| Los alimentos deberán presentar, feci fecha de caducidad visible con un mín OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAE | imo de 3 meses. | nociva. ARRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| fecha de caducidad visible con un mín OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAE ELABORO: | SLES AL BIEN, A | nociva. ARRENDAMIENTO O SERVICIO: |

-8-



FICHA TÉCNICA

N° 67

| NIDAD DE GOBIERNO; SECRETARIA DE SALUD DE | LA CIUDAD DE MEXICO | |
|---|--|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE CAMBS: 2211000334 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Miel de abeja: Es un fluido dulce y viscoso producido podeberá especificar el contenido neto, la información registrada. Con características sensoriales propias de la | or las abejas a partir del néctar de las flores. El envase autrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana est higiene que deben observarse en el proceso de alimento | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de os, bebidas o suplementos. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS; No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrad sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fau nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A | | |
| ELABORO: SUPER | VISO | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del 500 | | |
| L C | FIRMA NOMBREY FIRMA | |



Anexo 2 Partida 1 N° 69

FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|---|---|
| | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| LAVE CAMBS: 2211000500 | PARTIDA FRESOFOESTAL, 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES lole rojo en polvo: A base de chiles y especies, el egistrada. Presentación paquete de kilo. Con característicalor nutrimental visible. | empague debe especificar el contenido neto, marca |
| in caso de que las unidades médicas requieran menos des mismas características que el paquete. | e 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta injene que deben observarse en el proceso de alimentos | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. |
| producto, que el empaque no esté roto, se encuentre nerméticamente sellada, y sin materia extraña. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar las condiciones de limpíeza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | 1)67.4 (**), \$1 **, \$1 **, \$1 |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | RRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| ELABORO SUPER | AUTORIZO |
| | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y | PIRMA Dra. Ma, Cristina Zenón Martínez |



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1 N° 70

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GE | NEDAL DE CEDVI | CIOS MEDICOS | VURGENCIAS |
|---|--------------------------------------|---|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GE | | | A 18th Charles and Control and |
| CLAVE CAMBS: 2211000018 | | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, BARROTES. lostaza: Condimento envasado con a eto, la información nutrimental, presensoriales propias de la mostaza. | apariencia pastosa | v de sabor pican | nte, deberán especificar el contenido arca registrada. Con características |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICAB NOM-251-SSA1-2009. Esta norma ofi nigiene que deben observarse en el pr | cial mexicana esta | ablece los requisit s, bebidas o suple | tos mínimos de buenas prácticas de ementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA | ALIZARAN: | RESULTADOS N | MINIMOS ESPERADOS POR |
| Verificar por inspección ocular la integ primario, que no presente alteracione encuentre herméticamente sellada extraña. | es la tapa que se | En factores de a | pariencia: lo solicitado ^t |
| Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza personal con uniforme de la empresa | y presentación del | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre | ea | TOTAL DE BIEN De acuerdo a la | NES SOLICITADOS: requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS No aplica | MINIMAS PARA 180 DIAS: |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fe fecha de caducidad visible con un mí | echa de envasado nimo de 3 meses. | El bien deben | S DE ALMACENAMIENTO. á presentarse en frascos cerrado pios, libres de cualquier tipo de faur |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA | | A | |
| ELABORO: | SUPERV | 111 | AUTORIZO |
| | ora. María del Boçi | Lina Carcaño | Dra. Ma. Cristina Xenón Martínez |

V



FICHA TÉCNICA

| IIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE | |
|---|---|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE S ER | VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
| AVE CAMBS: 2211000018 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENT BARROTES Iostaza: Condimento envasado con apariencia pastos eberá de especificar el contenido neto, marca regi ostaza, con etiquete de valor nutrimental visible. | TO O SERVICIO: sa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase strada, Con características sensoriales propias de la |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: OM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana es giene que deben observarse en el proceso de aliment | stablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de los, bebidas o suplementos. |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: erificar por inspección ocular la integridad de roducto, que el empaque no esté roto, se encuentre erméticamente sellada, y sin materia extraña. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| erificar que el transporte este limpio. 'erificar las condiciones de limpieza y presentación de lersonal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: |
| De acuerdo a las necesidades del área | De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. | un cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres d cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, | A PROPERTY OF THE PARTY OF THE |
| ELABORO: SUPE | RYISO AUTORIZO |
| 1 | ció Linta Carcaño Pra. Ma. Cristina Zenón Martínez |



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1

N° 72

| | | N° 72 |
|--|--|--|
| JNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE S | SALUD DE L | LA CIUDAD DE MEXICO |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERA | L DE SERVI | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
| CLAVE CAMBS: 2211000348 | | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| de la nuez. En caso de que las unidades médicas requie | ción bolsa se | O O SERVICIO: ellada de kilo. Con características sensoriales propias de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados co |
| las mismas características de la bolsa, | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial me higiene que deben observarse en el proceso | exicana esta de alimentos | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas d s, bebidas o suplementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZAR Verificar por inspección ocular la interproducto, que el empaque no esté roto, se herméticamente sellada, sin materia extra fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y prese | gridad del e encuentre traña y sin entación del | Properties of the control of the con |
| personal con uniforme de la empresa e iden CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad visil mínimo de 3 meses. | fecha de ble con ur | |
| The state of the s | | RRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES | AL BIEN, A | |
| ELABORO | SUPERV | AUTORIZO |

M



FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL I | DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|--|--|
| AVE CAMBS:2211000184 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| égano. | AMIENTO O SERVICIO: paquete de kilo. Con características sensoriales propias de menos de 1kg. Deberán entregario en empaques cerrados co |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: OM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mex | cana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas d |
| giene que deben observarse en el proceso de | alimentos, bebidas o suplementos. |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARA derificar por inspección ocular la integrioroducto, que el empaque no esté roto, se el erméticamente sellada, sin materia extrairauna nociva. derificar que el transporte este limpio. derificar las condiciones de limpieza y presenta personal con uniforme de la empresa e identificar. | dad del ncuentre na y sin aciónadel cación. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fe empaquetado, fecha de caducidad visible mínimo de 3 meses. | condiciones de ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrad sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fai nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES A | |
| ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Maríg | SUPERVISO AUTORIZO AUTORIZO Por Rocto Lima Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez |
| | |



Nº 74

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000508 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pasas: Fruta seca, limpio e integro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de las pasas. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del producto, empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limplo. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de empaquetado, fecha de caducidad visible con un cualquier tipo de fauna nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: UTORIZO SUPER ELABORO: ¢arcaño. Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Dra. María del Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE **FIRMA** NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|---|--|--|
| LAVE CAMBS: 2211000510 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES epita verde entera: Semillas de calabaza, el empregistrada. Presentación paquete de kilo. Con característicos | aque deberá especificar el contenido neto, marca | |
| n caso de que las unidades médicas requieran menos d s mismas características que el paquete. | le 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con | |
| The restriction part of the part of | The second secon | |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: IOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicanaçesta igiene que deben observarse en el proceso de alirfientos | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: /erificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre nerméticamente sellada, sin materia extraña y sin auna nociva. /erificar que el transporte este limpio. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | and halface for the etallic of the second | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | - #/ | |
| ELABORO: SUPERI | TA M | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María de Rovio | MimalCarcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez | |
| NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y | FIRMA NOMBRE FIRMA | |



FICHA TÉCNICA

| TEN SOCIOTIANTE. DIRECCION SENERAL DE SE | RVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|--|--|
| LAVE CAMBS: 2211000366 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| specificar el contenido neto, marca registrada. Prese ropias del piloncillo. | TO O SERVICIO: ón será en piezas pequeñas, el empaque sellado deberá entación paquete de kilo. Con características sensoriales s de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana e nigiene que deben observarse en el proceso de alimer | establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de ntos, bebidas o suplementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad de producto, que el empaque no esté roto, se encuent nerméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: lel En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. | del |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. de El bien deberá presentarse en bolsas de polietiler |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN. | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietiles cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres cualquier tipo de fauna nociva. ARRENDAMIENTO O SERVICIO: |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN. ELABORO: SUPE | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietiles cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres cualquier tipo de fauna nociva. ARRENDAMIENTO O SERVICIO: |



FICHA TÉCNICA

| REA SOLICITANTE: DIRECCION G | ENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS | Y URGENCIAS |
|---|---|--|---|
| | | | |
| LAVE CAMBS:2211000368 | 10 Jan 1 1 1 | PARTIDA PRESU | DPUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, BARROTES imienta blanca molida: Grano ma resentación frasco de 70 gr, el enva egistrada Con características sensor | duro sin cascara. S se deberá especifica | Su recepción ser ar el contenido ne | á molida y envasado, verificando la eto, la información nutrimental, marca olida. |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICA | BLES: | | |
| igiene que deben observarse en el p | oroceso de alimento: stablece las disposi as de cereales, sén | s, bebidas o suple ciones y especific nolas o semolina | caciones sanitarias y nutrimentales de s, alimentos a base de cereales, de |
| RUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE | EALIZARAN: | | MINIMOS ESPERADOS POR |
| /erificar por inspección ocular la interimario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellacextraña. | | PRUEBA: En factores de a | apariencia: lo solicitado |
| Verificar que el transporte este limpio | o. | | * |
| Verificar las condiciones de limpieza personal con uniforme de la empres | y presentación del | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIE De acuerdo a la | NES SOLICITADOS: a requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS No aplica | MINIMAS PARA 180 DIAS: |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un n | fecha de envasado nínimo de 3 meses. | El bien deb | S DE ALMACENAMIENTO. será presentarse frascos cerrado os y resistentes, libres de cualquier tir a. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLIC | ABLES AL BIEN, A | RRENDAMIENTO | O O SERVICIO: |
| ELABORO | SUPER | 2111 | AUTORIZO |
| | Dan Marin dal Want | o Lima Carcaño | Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes | Dra. María del Koo | O Line Caro | NOMBRE FIRMA |



N° 78

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS: 2211000368 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Pimienta negra molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación frasco de 75 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta negra molida. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del envase En factores de apariencia: lo solicitado primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados. Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo: de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO SUPERVISO

Dra. María del

2

Lic. Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE Y FIRMA

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

arcaño



N° 79

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS: 2211000294 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Polvo para hornear: Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación lata de 454 gr., marca registrada, Con características sensoriales propias del polvo para hornear, con etiquete de valor nutrimental NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del envase En factores de apariencia: lo solicitado primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, sin abolladuras y abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: **EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:** No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en envases cerrados Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, sellados, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO ELABORO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez Lima Carcaño Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. Maria del NOMBRE FIRMA NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N°80

| | A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD D | É LA CIUDAD DE MEXICO |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SE | RVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
| CLAVE CAMBS:2211000018 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIEN ABARROTES Puré de tomate: Salsa de tomate, elaborada principal 1 Litro, deberán especificar el contenido neto, marca puré de tomate, con etiquete de valor nutrimental visible | mente a partir de pulpa de tomates, envase tetra pak de registrada, Con características sensoriales propias del |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| para alimentos y bebidas, especificaciones de la costu | establece los requisitos mínimos de buenas prácticas d |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envarimento, que no presente alteraciones la tapa que encuentre herméticamente sellada, y sabombamientos, sin materia extraña ni sedimento. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado se se sin |
| Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. | del |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. de El bien deberá presentarse en envases cerrado |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrado sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tide fauna nociva. |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN ELABORO SUPE | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrado de fauna nociva. ARRENDAMIENTO O SERVICIO: RVIGO AUTORIZO |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación o personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrado de fauna nociva. ARRENDAMIENTO O SERVICIO: RVISO AUTORIZO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez |



N° 81

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS CLAVE CAMBS:2211000398 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Sal de ajo: Condimento preparado, molido y envasado, Presentación frasco de 157 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de ajo. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del envase En factores de apariencia: lo solicitado primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. CALENDARIO DE SUMINISTRO: TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIÁS MINIMAS PARA 90 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, El bien deberá presentarse en frascos cerrados, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Carcaño Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez OMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE YFIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 82

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS |
|--|---|
| CLAVE CAMBS: 2211000398 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Sal de cebolla: Condimento preparado molida, verifica envase deberá especificar el contenido neto, la informa sensoriales propias de la sal de cebolla. | ndo la presentación frasco de 135 grt(+, - 10%), el |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento: | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90, DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tip de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A ELAPORO: SUPERX | 1 |
| 1 | O Impa Parcaño Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez |



N° 83

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000398 DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Sal de cocina: Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del En factores de apariencia: lo solicitado producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: deberán presentar, El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno alimentos fecha cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de empaquetado, fecha de caducidad visible con un cualquier tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO Dra. Ma. Cristina Zerlón Martínez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María de na Carcaño NOMBRE Y FIRMA

OMBRE Y FIRMA

NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

N° 84

| JNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE L | LA CIUDAD DE MEXICO | | |
|---|--|--|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE CAMBS: 2211000398 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | | |
| DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Sal de mesa; Sal en forma de cristales homogéneos y bl Con características sensoriales propias de la sal de cocin | ancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009, Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento: | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A | ASO AUTORIZO | | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María de Roci | Dra, Ma, Cristina Xenón Martínez NOMBRE Y FIRMA | | |

W



FICHA TÉCNICA

| NIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE L | the second secon | |
|--|--|--|
| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | | |
| LAVE CAMBS: 2211000018 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES alsa Cátsup: Salsa de tomate condimentada con vina resentación frasco de 380 gr, el envase deberá esparacterísticas sensoriales propias de la salsa cátsup, cor | agre, azúcar y sal, además de diversas especias. secificar el contenido neto, marca registrada, Con | |
| IORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | the second secon | |
| NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta nigiene que deben observarse en el proceso de alimentos | blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: | |
| derificar por inspección ocular la integridad del envase orimario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. | En factores de apariencia: lo solicitado | |
| Verificar que el transporte este limpio. | and the profession states | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: | |
| De acuerdo a las necesidades del área | De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrado sellados, límpios y resistentes, libres de cualquie tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | RENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra. María del Recip | I I I was a series of the series of | |
| 7 | 7 | |



FICHA TĚCNICA

Anexo 2 Partida 1

N° 86

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GE | ENERAL DE SERV | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | - |
|--|--|--|---------------|
| CLAVE CAMBS: 2211000018 | 25-2 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| contenido pieza de 8 gr. el envas | dimentada con vin | O O SERVICIO: nagre, azúcar y sal, además de diversas especificar el contenido neto, marca registrada, en etiquete de valor nutrimental visible. | ecias, Con |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009. Esta norma of higiene que deben observarse en el p | icial mexicana esta | ablece los requisitos mínimos de buenas prácticos, bebidas o suplementos. | as de |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular le producto, que el empaque no esté in herméticamente sellada, y sin materi Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal con uniforme de la empresa | a integridad del roto, se encuentre a extraña. y presentación del | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| | ea | | |
| | | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: | |
| De acuerdo a las necesidades del áre EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: | DIAS: | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de pol | ietilen |
| De acuerdo a las necesidades del áre EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida | entar, fecha de ad visible con ur | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de pol cerradas, selladas, limpias y resistentes, lit- cualquier tipo de fauna nociva. | ietilen |
| De acuerdo a las necesidades del árd EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA ELABORO: | entar, fecha de ad visible con ur | De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de pol cerradas, selladas, limpias y resistentes, lit cualquier tipo de fauna nociva. RRENDAMIENTO O SERVICIO: | ores c |



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1

N° 87

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI | ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
|---|--|--|
| LAVE CAMBS: 2211000018 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| ESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO BARROTES alsa Jalapeño: Chile fresco y picoso, contenido pieza o eto, marca registrada, Con características sensoriales utrimental visible. | de 8 gr. el envase deberá de especificar el contenido | |
| ORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: IOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana esta igiene que deben observarse en el proceso de alimentos | blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: /erificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre nerméticamente sellada, y sin materia extraña. /erificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | The state of the s | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS; No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un | | |
| mínimo de 3 meses. | | |
| official of standard visits serious and minimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF | | |



FICHA TÉCNICA

Anexo 2 Partida 1

N° 88

| REA SOLICITANTE: DIRECCION GENI | ERAL DE SERVI | CIOS MEDICOS | YURGENCIAS |
|--|--|--|---|
| LAVE CAMBS: 2211000406 | The state of the s | PARTIDA PRESU | PUESTAL: 2211 |
| ESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARI BARROTES alsa de soya: Elaborada mediante la fe e 296 gr, el envase deberá especificar propias de la salsa de soya, con etiquete | ermentación de g el contenido ne | ranos de soya co | n trigo tostado, presentación frasco da, Con características sensoriales |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLE NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficia nigiene que deben observarse en el proc | al mexicana esta | blece los requisitos, bebidas o suple | os mínimos de buenas prácticas de ementos. |
| FINE DE DI MILE PE | | PRUEBA: | MINIMOS ESPERADOS POR |
| Verificar por inspección ocular la integri primario, que no presente alteraciones encuentre herméticamente sellada, extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y personal con uniforme de la empresa e | la tapa que se y sin materia presentación del | The state of the s | pariencia: lo solicitado |
| The second secon | | | TO COLUMN TARROW |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrado sellados, limpios y resistentes, libres de cualqui tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAB | BLES AL BIEN, A | RRENDAMIENTO | |
| ELABORO: | SUPER | 1/1/ | AUTORIZO |
| Lic. Georgina Santiago Arellanes Dra | a. Maria del Røçi | of Litha Carcaño | Dra. Ma. Cristina Penón Martínez |

V



Anexo 2 Partida 1 N° 89

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000018 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Salsa inglesa: Condimento liquido fermentado, presentación frasco de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiquete de valor nutrimental visible. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de límpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AUTORIZO SUPERWISO ELABORO: Georgina Santiago Arellanes Dra. Ma. Cristina Z nón Martinez Dra. María de NOMBRE ' NOMBRE Y FIRMA FIRMA