CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-011-A-2020

CONTRATO ADMINISTRATIVO 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 Y FINANZAS CON LA ASISTENCIA DEL **LICENCIADO EDUARDO E. CASTILLO ARROYO** COMO DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, EL **DR. RICARDO ARTURO BARREIRO PERERA** EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS Y POR LA OTRA LA EMPRESA **ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.,** A TRAVÉS DE SU **APODERADO GENERAL**, EL CIUDADANO **MARIO YURI MONTERO AMORES** A QUIENES EN SU CONJUNTO SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:

D E C L A R A C I O N E S

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

I.1.- LA CIUDAD DE MÉXICO ES UNA ENTIDAD FEDERATIVA INTEGRANTE DE LA FEDERACIÓN, SEDE DE LOS PODERES DE LA UNIÓN Y CAPITAL DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, CUYO GOBIERNO ESTÁ A CARGO, ENTRE OTROS, DEL EJECUTIVO LOCAL, TITULAR QUE SE AUXILIA DE ÓRGANOS CENTRALES, DESCONCENTRADOS Y ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS. LOS CUALES INTEGRAN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 43, 44 Y 122 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; ARTÍCULOS 1º, 32 APARTADO C NUMERAL 1 Y 2 Y 33, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 3, 9 Y 12 DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 13 DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

1.2.- LA **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO** ES UNA UNIDAD ADMINISTRATIVA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 33 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 2, 3, 11 FRACCIÓN I Y 17 DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 1, 2, 3, 6, 7 FRACCIÓN XV DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

I.3.- EL **LICENCIADO JESÚS ANTONIO GARRIDO ORTIGOSA** EN SU CARÁCTER DE **DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD**, ACREDITA SU PERSONALIDAD JURÍDICA EN TÉRMINOS DEL NOMBRAMIENTO DE FECHA 02 DE ENERO DEL 2019 EXPEDIDO POR EL LICENCIADO **JOSÉ LUIS BASALDÚA RAMOS** EN SU CARÁCTER **DE SUBSECRETARIO DE CAPITAL HUMANO Y ADMINISTRACIÓN**, MANIFESTANDO QUE CUENTA CON FACULTADES AMPLIAS, SUFICIENTES Y CON LA ATRIBUCIÓN PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO, CON FUNDAMENTOS EN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 16, FRACCIÓN II, 27, FRACCIÓN XXIV DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PUBLICADA EN LA GACETA DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 13 DE DICIEMBRE DE 2018; 7º, FRACCIÓN II, INCISO H), 30, FRACCIÓN II, III Y XXV, DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 02 DE ENERO DE 2019.

I.4.- PARA CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES CITADAS EN LOS ARTÍCULOS 23 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 96 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LA **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS, **LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)**. MISMO QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME A LAS REQUISICIONES **090/2020, 091/2020, 092/2020 Y 093/2020.**

I.5.- QUE LA CONTRATACIÓN SE EFECTÚA A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA DERIVADO DEL CASO **011/2020**, APROBADO EN LA DÉCIMA TERCERA SESIÓN EXTRAORDINARIA DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS CELEBRADA EL **31 DE DICIEMBRE DE 2019**, MEDIANTE OFICIO NÚMERO **AD/DRMAS/SRM/JUDCCM/REQ. 90-93/013/2020** DE FECHA **31 DE DICIEMBRE DE 2019** PARA LA **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS),** DE CONFORMIDAD A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 54 FRACCIÓN II BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE.

I.6.- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, AL MOMENTO DE LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO SE CUENTA CON LA DEBIDA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL EN LA PARTIDA NO. **2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS"** CONFORME AL OFICIO NÚMERO **SSCDMX/DGAF/DF/2078/2019**, DE

FECHA **18 DE DICIEMBRE DE 2019**, POR EL CUAL SE OTORGÓ AUTORIZACIÓN PREVIA PRESUPUESTAL, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

I.7. EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)** OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO NO MEDIÓ NINGUNA FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN U OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, RAZA, LENGUA, SEXO, GÉNERO, IDENTIDAD INDÍGENA, EXPRESIÓN DE ROL DE GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL O ECONÓMICA, APARIENCIA FÍSICA CONDICIONES DE SALUD, CARACTERÍSTICAS GENÉTICAS, EMBARAZO, RELIGIÓN, OPINIONES POLÍTICAS, ACADÉMICAS O FILOSÓFICAS, IDENTIDAD O FILIACIÓN POLÍTICA, ORIENTACIÓN, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR, FORMA DE PENSAR, VESTIR, ACTUAR, GESTICULAR, POR TENER TATUAJES O PERFORACIONES CORPORALES O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA, CONFORME A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 5º DE LA LEY PARA PREVENIR Y ELIMINAR LA DISCRIMINACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL EL DÍA 24 DE FEBRERO DE 2011 Y EL NUMERAL 5.1.2 DE LA CIRCULAR UNO, NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 02 DE AGOSTO DE 2019 Y EL ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA LA MISMA DE FECHA 4 DE SEPTIEMBRE DE 2019.

I.8. PARA PREVENIR EL CONFLICTO DE INTERESES, EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA MENCIONADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR PARA LA **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS),** PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, SE EFECTUÓ UNA CONSULTA EN EL SISTEMA DE PREVENCIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES DE LA QUE SE DESPRENDE QUE NO MEDIÓ CONFLICTO DE INTERESES.

I.9.- QUE EL PRESENTE CONTRATO SE LE ASIGNÓ A **"EL PROVEEDOR"** EN VIRTUD DE QUE OFRECIÓ LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y MATERIALES PARA LA **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)** SOLICITADO, EN CUMPLIMIENTO CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y LOS ARTÍCULOS 27 INCISO C), 28, 52, 54 FRACCIÓN II BIS Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

I.10.- SU REPRESENTADO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES BAJO EL NÚMERO **GDF971205-4NA.**

I.11.- 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, DE LA CIUDAD DE MÉXICO.**

II.- "EL PROVEEDOR", A TRAVÉS DE SU APODERADO GENERAL, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DECLARA QUE:

II.1.- ES UNA SOCIEDAD MERCANTIL LEGALMENTE CONSTITUIDA CONFORME A LAS LEYES MEXICANAS, COMO LO ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO **102,320,** VOLUMEN **1,656** DE FECHA **22 DE AGOSTO DE 2007**, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO **017** DEL DISTRITO FEDERAL AHORA **CIUDAD DE MÉXICO**, LICENCIADO **FERNANDO CATAÑO MURO SANDOVAL**, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO **370967** DE FECHA **27 DE SEPTIEMBRE DE 2007.**

II.2.- EL **C. MARIO YURI MONTERO AMORES,** EN SU CARÁCTER DE APODERADO GENERAL DE LA EMPRESA **ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.,** SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL CON NUMERO [redacted] Y CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO LO QUE ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO **27,894,** LIBRO **1,153** DE FECHA **7 DE MARZO DE 2019**, OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO **ALFREDO BAZÚA WITTE**, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO **230** DE LA CIUDAD DE MÉXICO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, BAJO EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO **370967***. DE FECHA **17 DE ABRIL DE 2019,** FACULTADES QUE NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA, POR LO QUE SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

II.3.- QUE DENTRO DE SU OBJETO SOCIAL SE ENCUENTRA: **a)** COMPRA, VENTA, ELABORACIÓN, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, CONSIGNACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y EN GENERAL LA COMERCIALIZACIÓN DE TODO TIPO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ASÍ COMO SUS DERIVADOS. **b)** ELABORACIÓN, PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y VENTA DIRECTA AL PÚBLICO EN GENERAL DE TODO TIPO DE ALIMENTOS Y COMIDA PREPARADA Y EMPACADA, BEBIDAS ARTIFICIALES Y NATURALES, REFRESCOS, ASÍ COMO LA VENTA O RENTA DE MESAS Y SILLAS, MANTELES Y TODO TIPO DE MOBILIARIO Y EQUIPO REQUERIDO PARA ATENDER SU FIN PRINCIPAL.

II.4.- PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO SEÑALA COMO DOMICILIO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES, ASÍ COMO SU DOMICILIO FISCAL EL UBICADO EN: **GENERAL ANAYA NÚMERO 174, COLONIA BARRIO SANTA BÁRBARA, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09000, CIUDAD DE MÉXICO, TELÉFONO 55 8502-4520.**

II.5.- CUENTA CON LA EXPERIENCIA PROFESIONAL, PERSONAL CAPACITADO, ASÍ COMO CON CAPACIDAD TÉCNICA, MATERIAL, FINANCIERA Y LEGAL SUFICIENTE, QUE LE PERMITE OBLIGARSE Y CUMPLIR TODOS LOS REQUERIMIENTOS QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL.

II.6.- ES UNA PERSONA MORAL QUE PARA CUMPLIR CON SUS ACTIVIDADES FISCALES SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO BAJO LA CLAVE DE IDENTIFICACIÓN **EAL070822PC6.**

II.7.- BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO; QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO; Y QUE HA PRESENTADO LAS CONSTANCIAS CORRESPONDIENTES.

II.8.- QUE LA EMPRESA **ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.,** CUENTA CON CONSTANCIA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO VIGENTE.

II.9 MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ÉL, LOS SOCIOS DE SU REPRESENTADA; DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, LOS MIEMBROS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MISMA, COMISARIOS, SUS APODERADOS Y REPRESENTANTES LEGALES Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN O VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS; ASÍ COMO LOS CÓNYUGES DE TODOS ELLOS NO TIENEN LAZOS DE CONSANGUINIDAD NI DE AFINIDAD HASTA EL CUARTO GRADO, CON PERSONA ALGUNA QUE LABORE EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y ENTRE CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y/O VENTA DE BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

II.10 ASIMISMO DECLARA QUE ÉL, LAS PERSONAS Y FUNCIONARIOS DE SU REPRESENTADA ANTES MENCIONADOS NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN LOS ARTÍCULOS 49, FRACCIÓN XV, DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO LEGALES CORRESPONDIENTES, NI INHABILITADO O SANCIONADO POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL O AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS PARA CELEBRAR O AUTORIZAR LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

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

II.11.- **"EL PROVEEDOR"** SE COMPROMETE A ENTREGAR EL ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS) CUMPLIENDO CON LAS OBLIGACIONES Y TÉRMINOS SEÑALADOS EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO Y EN SUS ANEXOS, DE LOS CUALES CONOCE PLENAMENTE SU CONTENIDO.

II.12.- CONOCE EL CONTENIDO Y LOS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN:

A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, ASÍ COMO LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO; Y

B) EL CONTENIDO DE LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 2 (FICHAS TÉCNICAS), 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), 4 (REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS) Y 5 (SEGUIMIENTO QUINCENAL DEL CONTRATO);** LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y QUE CONTIENEN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA ADQUISICIÓN OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO.

III.- "DECLARAN "LAS PARTES" QUE:

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

III.2.- SE RECONOCE MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD JURÍDICA CON QUE SE OSTENTAN Y CON LA QUE ACUDEN A LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y CUENTAN CON PLENA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA CONTRATAR.

III.3.- EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE REGULA POR LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES Y MANIFIESTAN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO EXISTE DOLO, LESIÓN NI MALA FE, Y QUE LO CELEBRAN DE ACUERDO CON 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. 12)** DE ESTE INSTRUMENTO.

EXPUESTO LO ANTERIOR **"LAS PARTES"** SUJETAN SU COMPROMISO A LAS FORMAS Y TÉRMINOS QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES:

C L Á U S U L A S

PRIMERA. - OBJETO.

EL PRESENTE CONTRATO TIENE POR OBJETO QUE **"EL PROVEEDOR"** ENTREGUE A **"EL GCDMX"**, **LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)**, CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTIPULADAS EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 2 (FICHAS TÉCNICAS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES),** DEL PRESENTE CONTRATO.

SEGUNDA. - VIGENCIA.

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL:

1º DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2020 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER.

TERCERA. - MONTO

"LAS PARTES" ESTABLECEN QUE **"EL GCDMX"** PAGARÁ A **"EL PROVEEDOR"** POR LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS) OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD A LO SIGUIENTE: EL **MONTO MÍNIMO** A EJERCER SERÁ DE **$637,162.02 (SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS 02/100 M.N.)** Y UN **MONTO MÁXIMO** A EJERCER DE **$6,371,620.27 (SEIS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTE PESOS 27/100 M.N.)** INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

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, CONCENTRADO CON PULPA DE FRUTAS Y GALLETAS MARÍAS.

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

INDEPENDIENTEMENTE DEL MONTO PACTADO, **"EL PROVEEDOR"** CONVIENE QUE ÚNICAMENTE SE LE PAGARÁN AQUELLOS BIENES QUE SEAN RECIBIDOS, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL MONTO DEL PRESENTE CONTRATO.

EL PRECIO UNITARIO, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, SE ESTABLECEN EN EL **ANEXO 1** LOS CUALES SON NETOS, MISMOS QUE POR SU PROPIA NATURALEZA SE ENTENDERÁN FIJOS Y POR LO TANTO NO PODRÁN SER AUMENTADOS POR NINGÚN CONCEPTO DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE INSTRUMENTO, 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 PODRÁ 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, INCLUYENDO LOS SEGUROS CORRESPONDIENTES.

EN CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** REBASE EL MONTO MÁXIMO PACTADO, SERÁ BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD Y EXIME A **"EL GCDMX"** DE LA OBLIGACIÓN DE PAGAR EL IMPORTE EXCEDIDO.

CUARTA. - PAGO.

"EL GCDMX" SE OBLIGA A PAGAR A **"EL PROVEEDOR"** LA CANTIDAD POR LA ADQUISICIÓN DE BIENES, DE CONFORMIDAD CON LOS PRECIOS ESTABLECIDOS EN EL **ANEXO 1** DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL PAGO SE EFECTUARÁ MEDIANTE CUENTA POR LIQUIDAR CERTIFICADA A FAVOR DE "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MEDIANTE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, PARA LO CUAL "EL PROVEEDOR" REQUISITARÁ EL FORMATO DE CAPTURA DE CUENTAS BANCARIAS DE BENEFICIARIOS EN LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO. **DICHO REGISTRO DEBERÁ EFECTUARSE DENTRO DE LAS 72 HORAS HÁBILES POSTERIORES A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.**

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE LOS PAGOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO, SE EFECTUARÁN MEDIANTE TRANSFERENCIA INTERBANCARIA, EN MONEDA NACIONAL A MÁS TARDAR A LOS 20 (VEINTE) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DEL REGISTRO DE LAS CUENTAS POR LIQUIDAR CERTIFICADAS (CLC) EN EL SISTEMA SAP-GRP, CONFORME AL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PREVIO REGISTRO POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"** ANTE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

PARA QUE EL PAGO PROCEDA **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A ENTREGAR A **"EL GCDMX"** EN ORIGINAL LAS FACTURAS ACOMPAÑADAS DE LA NOTA DE REMISIÓN EN PAPEL MEMBRETADO CON SELLO O FIRMA DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE BIENES, EN LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN DÍAS HÁBILES EN HORARIO DE 9:00 A 14:00 HORAS, PARA ANÁLISIS DEL CONTENIDO DE BIENES ENTREGADOS PARA POSTERIORMENTE ENVIAR LAS FACTURAS CON CUADRO DE ANÁLISIS A LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA INICIAR EL TRÁMITE DE PAGO CORRESPONDIENTE.

LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO SERÁ EL ÁREA RESPONSABLE DE VERIFICAR, VALIDAR Y AUTORIZAR LA DOCUMENTACIÓN PARA EL TRÁMITE DE PAGO.

QUINTA. - FACTURACIÓN.

LAS FACTURAS SE ELABORARÁN DE MANERA DESGLOSADA A NOMBRE DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SEÑALANDO LA UNIDAD ADMINISTRATIVA REQUIRENTE QUE REALIZÓ LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES, MISMOS QUE SE IDENTIFICAN EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 2 (FICHAS TÉCNICAS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES),** CON EL DOMICILIO FISCAL Y EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTE; Y SE ENTREGARÁN DE MANERA DESGLOSADA A DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

"EL PROVEEDOR" PARA EL INICIO DE TRÁMITE DE PAGO DEBERÁ ENTREGAR EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO **UNA IMPRESIÓN DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (CFDI) Y DEBERÁ ENVIAR SUS FACTURAS EN FORMATO PDF Y XML AL CORREO ELECTRÓNICO ventanilla.sedesadrf@gmail.com.**

EN CASO DE PAGO DIRECTO **"EL PROVEEDOR"**, SE OBLIGA A REALIZAR LA ENTREGA DE LAS FACTURAS EN LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA SU VALIDACIÓN POR PARTE DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, QUIEN UNA VEZ REALIZADO LO ANTERIOR, REMITIRÁ A CADA UNIDAD ADMINISTRATIVA PARA EL PAGO CORRESPONDIENTE.

LA FACTURACIÓN SE EMITIRÁ DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES FISCALES VIGENTES EN LA MATERIA.

SEXTA. - ANTICIPOS

"EL GCDMX" NO OTORGARÁ NINGÚN ANTICIPO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

SÉPTIMA. - PAGOS EN EXCESO.

EN CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** RECIBA PAGOS EN EXCESO, SE OBLIGA A REINTEGRAR A **"EL GCDMX"** EL MONTO TOTAL DEL IMPORTE APLICADO EN DICHO PAGO EN EXCESO, EN UN PLAZO QUE NO EXCEDA DE **72 (SETENTA Y DOS)** HORAS POSTERIORES A LA FECHA DEL DEPÓSITO REGISTRADO POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

LOS INTERESES SE CALCULARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DEL PAGO EN EXCESO HASTA LA FECHA EN LA QUE SE REALICE LA DEVOLUCIÓN A **"EL GCDMX"**, ASIMISMO, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A PAGAR LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, CONFORME A LA TASA ESTABLECIDA EN EL ARTÍCULO 64, PÁRRAFOS TERCERO Y CUARTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y EL ARTÍCULO 3 DE LA LEY DE INGRESOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA EL EJERCICIO FISCAL 2020.

OCTAVA. - ENTREGA DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A REALIZAR LA ENTREGA DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)**, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, FÍSICA Y DOCUMENTALMENTE EN LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES MÉDICAS O SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 2 (FICHAS TÉCNICAS), 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), 4 (REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS) Y 5 (SEGUIMIENTO QUINCENAL DEL CONTRATO),** EL PERIODO PARA LA ENTREGA DE LA **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)** OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ **A PARTIR DEL 1° DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL 2020 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER.** EN EL HORARIO COMPRENDIDO ENTRE LAS **7:00 A 11:00** HORAS.

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

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

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONFORME A LOS PERIODOS, HORARIOS, CONDICIONES Y EN SU CASO NORMAS GENERALES O ESPECÍFICAS, SEÑALADAS EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 2 (FICHAS TÉCNICAS) Y 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES).**

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" ACEPTA QUE **"EL GCDMX"** PUEDE CAMBIAR EL LUGAR DE LA 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 **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.**

LOS RECURSOS, MATERIALES E INSUMOS QUE UTILICE **"EL PROVEEDOR"** PARA CUMPLIR CON EL PRESENTE CONTRATO DEBERÁN ESTAR EN BUEN ESTADO Y SER SUFICIENTES AL 100%, SIN QUE DICHA CIRCUNSTANCIA FACULTE A **"EL PROVEEDOR"** PARA RECLAMAR UN PAGO ADICIONAL POR ESTE CONCEPTO.

DURANTE LA ENTREGA DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)** SERÁ SUPERVISADO Y AVALADO POR EL PERSONAL DE LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**. QUIEN VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN COORDINACIÓN CON LA SUBDIRECCIÓN O JEFATURA DE UNIDAD ADMINISTRATIVA, DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES, VERIFICARÁN LAS CANTIDADES ENTREGADAS Y SERÁN RECHAZADAS SI NO CUMPLEN CON LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE CONTRATO Y LOS ANEXOS, SIN DETRIMENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGA ACREEDOR **"EL PROVEEDOR".**

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ DE PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN Y FACILIDADES CORRESPONDIENTES AL PERSONAL DESCRITO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR CON EL PROPÓSITO DE QUE REALICE LA SUPERVISIÓN DE LOS CONTRATADOS Y SU VALIDACIÓN CORRESPONDIENTE, ASÍ MISMO DEBERÁ ENTREGAR UN INFORME QUINCENAL Y MENSUAL DE LOS SERVICIOS FACTURADOS, ASÍ COMO DE LOS MONTOS DEVENGADOS CONFORME A LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 2 (FICHAS TÉCNICAS), 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), 4 (REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS) Y 5 (SEGUIMIENTO QUINCENAL DEL CONTRATO)** EL CUAL SE ENTREGARÁ EN LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO** Y AL CORREO ELECTRÓNICO: **salud.proveedor11@gmail.com**.

LA ENTREGA DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)** NO SERÁN RECIBIDOS EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO EN ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN Y SUS ANEXOS, SIN PERJUICIO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGA ACREEDOR **"EL PROVEEDOR"** POR EL INCUMPLIMIENTO.

NOVENA. - CALIDAD DE LOS BIENES.

AMBAS PARTES CONVIENEN QUE DURANTE O UNA VEZ QUE HAYAN SIDO REALIZADOS LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN RELACIONADOS EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS) Y 2 Y (FICHAS TÉCNICAS), "EL GCDMX",** PODRÁ REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD A LOS MATERIALES, BIENES O REFACCIONES, 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 CADA SUMINISTRO REALIZADO. LAS MUESTRAS REQUERIDAS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS SERÁN REPUESTAS POR **"EL PROVEEDOR",** SIN COSTO ALGUNO PARA **"EL GCDMX".**

PARA AQUELLOS BIENES QUE NO SEAN SUJETOS A PRUEBAS DE LABORATORIO, EN LA ENTREGA DE LOS MISMOS, SE HARÁ UNA COMPARACIÓN FÍSICA CONTRA LA COPIA SIMPLE DEL REGISTRO SANITARIO, EN CASO DE QUE RESULTARE ALGUNA DIFERENCIA EN LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS, NO SE RECIBIRÁN LOS BIENES A SATISFACCIÓN Y SERÁ MOTIVO DE RESCISIÓN DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

"EL GCDMX", PODRÁ RESCINDIR EL PRESENTE CONTRATO Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CORRESPONDIENTE, CUANDO LA ENTREGA DE LOS BIENES NO CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS.

DÉCIMA. - IMPUESTOS Y DERECHOS

TODOS LOS IMPUESTOS, DERECHOS Y DEMÁS GRAVÁMENES, QUE SE GENEREN CON MOTIVO DE LA PRESENTE ADQUISICIÓN, SERÁN CUBIERTOS POR **"EL PROVEEDOR".**

"EL GCDMX" ÚNICAMENTE PAGARÁ A **"EL PROVEEDOR"** EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 71 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

DÉCIMA PRIMERA. - PRÓRROGA.

NO SE OTORGARÁN PRÓRROGAS SALVO LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL NUMERAL 5.10 DE LA "CIRCULAR UNO 2019, NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS".

"EL GCDMX" POR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, O POR CAUSAS ATRIBUIBLES AL MISMO, PODRÁ MODIFICAR EL CONTRATO A EFECTO DE PRORROGAR LA FECHA O PLAZO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES, PARA LO CUAL SE FORMALIZARÁ EL CONVENIO MODIFICATORIO RESPECTIVO, NO PROCEDIENDO LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO. TRATÁNDOSE DE CAUSAS IMPUTABLES A **"EL GCDMX",** NO SE REQUERIRÁ DE LA SOLICITUD DE **"EL PROVEEDOR".**

EN EL CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR",** REQUIERA UNA PRÓRROGA POR LAS CAUSAS DESCRITAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, DEBERÁ SOLICITARLO POR ESCRITO DIRIGIDO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS,** CON ANTICIPACIÓN A LA FECHA DE VENCIMIENTO EN EL PLAZO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES O VIGENCIA DEL CONTRATO INDICADO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO.

EN CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR" NO** OBTENGA LA PRÓRROGA SOLICITADA, POR SER CAUSA IMPUTABLE A ÉSTE EL ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES Y SE HARÁ ACREEDOR A LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES.

DÉCIMA SEGUNDA.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 73 FRACCIÓN III Y 75 BIS FRACCIÓN VI DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO CON LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL POR LAS QUE SE DETERMINAN LOS TIPOS DE GARANTÍA QUE DEBEN CONSTITUIRSE Y RECIBIR LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, PUBLICADAS EL 31 DE MAYO DE 2011 EN LA ENTONCES GACETA OFICIAL DISTRITO FEDERAL (HOY CIUDAD DE MÉXICO), **"EL PROVEEDOR"** GARANTIZA POR EL IMPORTE DEL **15% DEL MONTO DEL CONTRATO, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO**, A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, MEDIANTE: **GARANTÍA.** LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA **12 (DOCE) MESES** POSTERIORES A LA ACEPTACIÓN 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 AL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 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; 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 A FAVOR DE LA **"SECRETARIA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO".**

EN CASO DE OPTAR POR LA FIANZA, ÉSTA DEBERÁ SER EXPEDIDA POR UNA INSTITUCIÓN AFIANZADORA, AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO Y SERÁ VALIDADA EN EL PORTAL CORRESPONDIENTE, DE RESULTAR ALGUNA INCONSISTENCIA EN DICHA PÓLIZA DEBERÁ PRESENTAR 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.

LA PÓLIZA DE FIANZA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL MONTO O PLAZO ORIGINALMENTE PACTADO EN EL CONTRATO SE MODIFIQUE, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A MANTENER LA PÓLIZA DE FIANZA EN EL PORCENTAJE MENCIONADO EN EL PRIMER PÁRRAFO DE ÉSTA CLÁUSULA O AMPLIAR SU VIGENCIA POR EL PLAZO DE LA PRÓRROGA CONCEDIDO.

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"**, ESTA PÓLIZA DE FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA GARANTÍA DE LOS BIENES Y NO PODRÁ SER CANCELADA SINO HASTA QUE HAYAN QUEDADO CUBIERTOS LOS VICIOS OCULTOS.

PARA EL PROCEDIMIENTO DE CANCELACIÓN DE LA PÓLIZA DE FIANZA, SE DEBERÁ EFECTUAR LO SIGUIENTE:

A) PARA SER CANCELADA LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE LA CONFORMIDAD POR ESCRITO DE **"EL GCDMX".**

B) LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE EXPRESAMENTE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS VIGENTE. LA PÓLIZA DE FIANZA

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

SE CANCELARÁ CUANDO **"EL PROVEEDOR"** HAYA CUMPLIDO CON TODAS LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO.

LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 120 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PERMANECIENDO VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

LA PÓLIZA DE FIANZA PODRÁ DEVOLVERSE, A SOLICITUD POR ESCRITO DE **"EL PROVEEDOR"** DIRIGIDO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS** DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PREVIA VALIDACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES JURÍDICAS CONTRACTUALES.

DÉCIMA TERCERA. - APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE **"EL GCDMX"** HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO:

A) DESPUÉS DE AGOTADAS LAS PENAS CONVENCIONALES APLICABLES POR INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS;

B) CUANDO LOS DOCUMENTOS QUE DEMUESTREN LA RENOVACIÓN DE LAS GARANTÍAS, DERIVADAS DE LAS MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS NO SE ENTREGUEN EN LA FECHA ESTABLECIDA;

C) CUANDO SE RESCINDA EL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES A **"EL PROVEEDOR"**.

D) CUANDO NO SE CUMPLA CON LO ESTIPULADO EN EL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA CUARTA. - RESPONSABILIDAD.

"EL PROVEEDOR" SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A **"EL GCDMX"** POR DEFECTOS O VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE LOS BIENES; ASÍ COMO CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA EN LOS TÉRMINOS DEL PRESENTE CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y MALA CALIDAD EN LA ENTREGA **DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)**, 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.

ASIMISMO, PARA LA ENTREGA **DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)**, MATERIA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, **"EL PROVEEDOR"** DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES:

A) LOS MATERIALES, QUE UTILICE **"EL PROVEEDOR"** PARA CUMPLIR CON EL PRESENTE CONTRATO DEBERÁN SER NUEVOS, 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 EL SUMINISTRO OBJETO DE ESTE INSTRUMENTO.

B) 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 **ENTREGA DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS),** EN CONSECUENCIA, LA OBLIGACIÓN DE RESPONDER POR LOS SUMINISTROS DE MALA CALIDAD O INADECUADOS, MAL ENTREGADOS O EL EMPLEO DE PRODUCTOS DE MALA CALIDAD O INADECUADOS, SUBSISTE EN TODO MOMENTO PARA **"EL PROVEEDOR"**.

ENTRE EL PERSONAL CONTRATADO POR **"EL PROVEEDOR"** Y **"EL GCDMX"**, NO HAY, NI HABRÁ NINGUNA RELACIÓN LABORAL, POR LO TANTO, **"EL PROVEEDOR"** ES RESPONSABLE DE CUALQUIER RECLAMACIÓN DE CARÁCTER LABORAL Y SOCIAL O CUALQUIERA OTRA ÍNDOLE QUE LLEGUE A INVOCARSE CON MOTIVO DE LA RELACIÓN LABORAL EXISTENTE ENTRE **"EL PROVEEDOR"** Y SUS TRABAJADORES.

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 LOS SUMINISTROS REALIZADOS SE OBLIGA A CUBRIR EN TÉRMINOS DE LA **CLÁUSULA SEGUNDA** DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA QUINTA. - PENAS CONVENCIONALES.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE **"EL GCDMX"** APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL POR DÍA NATURAL POR LA NO PRESTACIÓN O PRESTACIÓN CON RETRASO DE LOS SERVICIOS O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS SERVICIOS, POR CAUSAS IMPUTABLES A **"EL PROVEEDOR"**, SERÁ DEL **5% (CINCO POR CIENTO)**, DURANTE EL TIEMPO QUE SEA NECESARIO SIN REBASAR EL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. CÓMO LO ESTIPULA EL NUMERAL 5.13 DE LA CIRCULAR UNO 2019 ESTA SANCIÓN SE APLICARÁ SOBRE EL MONTO DE LOS SERVICIOS NO ENTREGADOS, O ENTREGADOS CON RETRASO, SIN CONSIDERAR DESCUENTOS NI EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.).

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

EL IMPORTE DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE DEDUCIRÁ DEL PAGO DE LOS BIENES, ANTES DE SU COBRO EFECTIVO. INDEPENDIENTEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES QUE HAYAN SIDO ACORDADAS, **"EL GCDMX"** EXIGIRÁ, EN LOS CASOS EN QUE ASÍ PROCEDA, LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 58 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN SOBRE EL VALOR TOTAL NETO DE LOS BIENES DEJADOS DE ENTREGAR, SIN CONSIDERAR LOS IMPUESTOS QUE LE APLIQUEN Y DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES PACTADAS, CUANDO:

I. EXISTA INCUMPLIMIENTO EN EL PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES PACTADOS ORIGINALMENTE, DURANTE EL TIEMPO QUE TRANSCURRA;

II. LOS BIENES ENTREGADOS NO CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PACTADAS.

EL MONTO DE LAS PENAS EN NINGÚN CASO DEBERÁ REBASAR EL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO Y AL LLEGAR A SU LÍMITE DEBERÁ INICIARSE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 57 Y 58 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SIN PERJUICIO DEL DERECHO QUE TIENE **"EL GCDMX"** DE OPTAR ENTRE EXIGIR LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS O EL CUMPLIMIENTO FORZOSO DEL CONTRATO O RESCINDIRLO, QUEDANDO A SALVO LOS DERECHOS QUE LE OTORGUE LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

DICHA PENALIZACIÓN SE DESCONTARÁ A **"EL PROVEEDOR"** DEL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA A LA OPERACIÓN ESPECIFICA DE QUE SE TRATE ANTES DE SU PAGO DEFINITIVO Y SE LIQUIDARÁ SÓLO LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

"EL GCDMX" POR NINGÚN MOTIVO AUTORIZA CONDONACIÓN DE SANCIONES POR RETRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, CUANDO LAS CAUSAS SEAN IMPUTABLES A **"EL PROVEEDOR".**

DÉCIMA SEXTA. - CESIÓN A TERCEROS.

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL A FAVOR DE CUALQUIER OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO, DEBERÁ CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DE **"EL GCDMX"** EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y EN CASO DE HACERLO SERÁ CONSIDERADO CAUSA DE RESCISIÓN.

DÉCIMA SÉPTIMA. - MODIFICACIONES AL CONTRATO.

"EL GCDMX" PODRÁ ACORDAR EL INCREMENTO Y/O DISMINUCIÓN EN LA CANTIDAD DE LOS BIENES SOLICITADOS MEDIANTE MODIFICACIÓN AL CONTRATO VIGENTE, SIN LIMITACIÓN ALGUNA, SIEMPRE Y CUANDO SEA CONFORME AL PRECIO ORIGINAL Y

DEMÁS CONDICIONES DE LOS SERVICIOS SEAN IGUALES A LOS INICIALMENTE PACTADOS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 65 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

CUALQUIER MODIFICACIÓN O VARIACIÓN DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PACTADOS EN EL PRESENTE CONTRATO DEBERÁN ESTIPULARSE POR ESCRITO, DEBIENDO SUSCRIBIRLO **"LAS PARTES"** QUE SIGNARON ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO O AQUÉLLAS QUE LAS SUSTITUYAN EN EL CARGO O FUNCIONES, ACREDITÁNDOSE ÉSTOS CON LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 65 ÚLTIMO PÁRRAFO Y 67 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

CUANDO SE EFECTÚEN MODIFICACIONES AL CONTRATO POR INCREMENTO EN LAS CANTIDADES DE BIENES, **"EL PROVEEDOR"**, DEBERÁ ENTREGAR EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONVENIO MODIFICATORIO LA ACTUALIZACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, QUE INCLUYA LAS NUEVAS OBLIGACIONES.

NO PROCEDERÁN MODIFICACIONES AL CONTRATO QUE IMPLIQUEN INCREMENTO DE PRECIOS, OTORGAMIENTO DE ANTICIPOS, PAGOS PROGRESIVOS, ESPECIFICACIONES Y EN GENERAL, CUALQUIER CAMBIO QUE IMPLIQUE OTORGAR CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS A FAVOR DE **"EL PROVEEDOR"**, COMPARADAS CON LAS ESTABLECIDAS ORIGINALMENTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EXCEPTO LAS QUE SE REFIERAN A IGUALES O MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD PARA **"EL GCDMX"** Y EL PRECIO SEA IGUAL AL ORIGINALMENTE PACTADO.

DÉCIMA OCTAVA. - RESCISIÓN.

"EL GCDMX" PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE ESTE CONTRATO SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN JUDICIAL PREVIA, POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER OBLIGACIÓN ESTIPULADA EN EL MISMO POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"**, MISMA QUE SERÁ NOTIFICADA EN FORMA PERSONAL A ÉSTE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 63 Y 64 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

"EL GCDMX" RESCINDIRÁ EL CONTRATO POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN, MISMAS QUE SE MENCIONAN EN FORMA ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA.

A) CUANDO **"EL PROVEEDOR"** NO CUMPLA CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO;

B) INCURRA EN CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS CONTENIDOS EN EL ARTÍCULO 39 Y 39 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL O EN EL ARTÍCULO 49 FRACCIÓN XV DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO;

C) SE DETECTE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES DE **"EL PROVEEDOR"**;

D) SEA DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;

E) SUBCONTRATE, CEDA O TRASPASE EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DEL DERECHO DE COBRO, MISMO QUE TENDRÁ QUE SER AUTORIZADO PREVIAMENTE POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES;

F) SÍ LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, LLEGA A REPRESENTAR EL **15% (QUINCE POR CIENTO)** DEL MONTO A EJERCER DEL PRESENTECONTRATO;

G) SI SE LE ATRIBUYE LA INVASIÓN DE ALGÚN REGISTRO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y/O PATENTE CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO;

H) Y EN GENERAL CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A **"EL PROVEEDOR"** QUE LESIONE LOS INTERESES DE **"EL GCDMX"**.

I) POR DIVULGAR INFORMACIÓN DE LOS EXPEDIENTES A LOS CUALES TENGAN ACCESO PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL PRESENTE CONTRATO.

ASIMISMO, **"EL GCDMX"**, PODRÁ RESCINDIR EL PRESENTE CONTRATO, CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO DETECTEN QUE "EL PROVEEDOR", NO HA CUMPLIDO CON SUS OBLIGACIONES FISCALES, TALES COMO EL PAGO OPORTUNO DE LOS IMPUESTOS Y DERECHOS LOCALES.

"EL GCDMX" PODRÁ OPTAR ENTRE EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO O BIEN DECLARAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL MISMO; Y SI SE DA ESTE ÚLTIMO SUPUESTO, LA RESCISIÓN SE INICIARÁ DENTRO DE LOS 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A AQUÉL EN QUE SE HUBIERE AGOTADO EL PLAZO PARA HACER EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES, EN EL IMPORTE FACTURADO CUANDO SE APLIQUE Y EN SU CASO SE EXIGIRÁ LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES QUE HAYAN SIDO PACTADAS.

"EL PROVEEDOR" SERÁ RESPONSABLE DE LOS VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE POR SU INCUMPLIMIENTO SEAN CAUSADOS A **"EL GCDMX"**.

DÉCIMA NOVENA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE **"EL GCDMX"** EN CUALQUIER MOMENTO PODRÁ SUSPENDER TEMPORALMENTE, EN TODO O EN PARTE EL PRESENTE CONTRATO, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SIN QUE ELLO IMPLIQUE SU TERMINACIÓN DEFINITIVA Y SERÁ SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA **"EL GCDMX"**, SI ÉSTE FUERA EL CASO, COMUNICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** LAS RAZONES QUE DIERON ORIGEN A DICHA TERMINACIÓN, SIN APLICACIÓN DE PENA O SANCIÓN ALGUNA.

EL PRESENTE CONTRATO PODRÁ CONTINUAR PRODUCIENDO TODOS SUS EFECTOS LEGALES, UNA VEZ QUE HAYAN DESAPARECIDO LAS CAUSAS QUE MOTIVARON DICHA SUSPENSIÓN.

VIGÉSIMA - TERMINACIÓN ANTICIPADA.

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

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

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

EN CASO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA, SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO, YA SEA POR MUTUO CONSENTIMIENTO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SERÁ SIN RESPONSABILIDAD PARA **"EL GCDMX"**, SI ÉSTE FUERA EL CASO, COMUNICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** LAS RAZONES QUE DIERON ORIGEN A DICHA TERMINACIÓN, PARA LO CUAL BASTARÁ UNA NOTIFICACIÓN POR ESCRITO CON 15 (QUINCE) DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN, SIN APLICACIÓN DE PENA O SANCIÓN ALGUNA DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 56, FRACCIÓN XIV, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

VIGÉSIMA PRIMERA. - RESPONSABILIDAD LABORAL.

"EL PROVEEDOR" SE CONSTITUYE COMO ÚNICO EMPRESARIO Y PATRÓN DEL PERSONAL QUE UTILICE PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS QUE SE DERIVEN DE ESTE CONTRATO Y SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD SOCIAL, SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA **"EL GCDMX"**, POR LO QUE SE OBLIGA A RESPONDER POR LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE **"EL GCDMX"** CON RELACIÓN A LOS TÉRMINOS Y EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO; POR LO QUE ÉSTE DESLINDA A **"EL GCDMX"** DE TODA RESPONSABILIDAD LABORAL, CIVIL, PENAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES

QUE EN NINGÚN CASO SE PODRÁ CONSIDERAR A **"EL GCDMX"** COMO PATRÓN SOLIDARIO O SUSTITUTO DE NINGUNA DE LAS OBLIGACIONES OBRERO PATRONALES Y RESPONSABILIDADES QUE **"EL PROVEEDOR"** TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES.

VIGÉSIMA SEGUNDA. - CONFIDENCIALIDAD.

"EL PROVEEDOR" SE ABSTENDRÁ DE DIFUNDIR, PROCESAR, UTILIZAR CUALQUIER INFORMACIÓN PROTEGIDA POR LA LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE SUJETOS OBLIGADOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y CUALQUIER OTRA NORMATIVIDAD APLICABLE EN LA MATERIA.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE POR EL TIPO DE INFORMACIÓN QUE LLEGUE A CONOCIMIENTO DE CUALQUIERA DE ELLAS EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE CONTRATO Y QUE SE REFIERA A LA OTRA O A LAS ACTIVIDADES QUE ELLA DESARROLLÓ, NO PODRÁ SER DIVULGADA, REVELADA O UTILIZADA EN NINGUNA FORMA, POR NINGÚN MEDIO, A NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL, YA EN PROVECHO PROPIO O DE TERCEROS, POR QUIEN RECIBE LA INFORMACIÓN. ESTA OBLIGACIÓN SE HARÁ EXTENSIVA A LAS O LOS SUBORDINADOS DE LAS PARTES Y/O PRESTADORES DE SERVICIOS PROFESIONALES, A CUYO CONOCIMIENTO LLEGUE LA INFORMACIÓN REFERIDA. EN ESTE SENTIDO, QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO A **"LAS PARTES"**, REPRODUCIR, COPIAR, DIVULGAR, EXHIBIR O REALIZAR CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD RELACIONADA CON DATOS PERSONALES, DOCUMENTACIÓN O INFORMACIÓN EN CUESTIÓN PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PRESENTE CONTRATO.

VIGÉSIMA TERCERA. - PROPIEDAD INTELECTUAL.

"EL PROVEEDOR" NO PODRÁ UTILIZAR PARA FINES COMERCIALES, PUBLICITARIOS O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, EL NOMBRE O LOGOTIPO DE **"EL GCDMX"**.

"EL PROVEEDOR" SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE EN EL CASO DE QUE SE INFRINJAN PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCIÓN Y TODO LO RELACIONADO CON LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O DERECHOS DE AUTOR, QUE SURJAN CON MOTIVO DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD A **"EL GCDMX"**.

VIGÉSIMA CUARTA. - COMPROMISO CON EL RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A CUMPLIR CON LAS NORMAS Y PRINCIPIOS VIGENTES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL EN MATERIA DE DERECHOS HUMANOS. EN ESTE SENTIDO **"LAS PARTES"**, ASUMEN EL ESFUERZO DE CONTRIBUIR A LA PROTECCIÓN Y EFECTIVIDAD DE LOS DERECHOS DE LAS MUJERES Y DERECHOS HUMANOS EN GENERAL; LA INTEGRIDAD PERSONAL, LA DIGNIDAD HUMANA, LA LEGALIDAD, LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS Y DE LAS NIÑAS, DE LAS Y LOS JÓVENES, PERSONAS ADULTAS MAYORES, CON DISCAPACIDAD, LOS DERECHOS SEXUALES Y REPRODUCTIVOS, ASÍ COMO A PRESERVAR LOS DERECHOS ECONÓMICOS, SOCIALES, CULTURALES Y AMBIENTALES.

VIGÉSIMA QUINTA. - PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN MATERIA DE DATOS PERSONALES, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR LA PRIVACIDAD Y EL DERECHO A LA AUTODETERMINACIÓN INFORMATIVA DE LAS PERSONAS. AL EFECTO, **"LAS PARTES"** ADOPTARÁN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO, DE DESARROLLO Y APLICACIONES, LÓGICAS, FÍSICAS, DE CIFRADO, TÉCNICAS, DE COMUNICACIONES Y REDES, TENDIENTES A DAR LA DEBIDA PROTECCIÓN A LOS DATOS PERSONALES.

VIGÉSIMA SEXTA. - INTEGRIDAD DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" RECONOCEN COMO PARTE INTEGRANTE DE ESTE CONTRATO SUS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 2 (FICHAS TÉCNICAS), 3 (DIRECCIONES DE HOSPITALES), 4 (REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS) Y 5 (SEGUIMIENTO QUINCENAL DEL CONTRATO).**

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- LEGISLACIÓN.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A SUJETARSE ESTRICTAMENTE A LOS TÉRMINOS DE ESTE CONTRATO, ASÍ COMO A LOS TÉRMINOS, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLEZCAN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y SUPLETORIAMENTE EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS CIVILES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

VIGÉSIMA OCTAVA.- JURISDICCIÓN.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE PARA DIRIMIR LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN CON MOTIVO DE LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO, SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DEL FUERO COMÚN UBICADOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO, RENUNCIANDO A CUALQUIER FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE POR RAZÓN DE SU NACIONALIDAD O DOMICILIO PRESENTE O FUTURO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA.

VIGÉSIMA NOVENA.- CLÁUSULAS NO NEGOCIABLES

NINGUNA DE LAS CLÁUSULAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO PODRÁN SER NEGOCIADAS.

LEÍDO Y ANALIZADO EL CONTENIDO Y ALCANCE LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO POR **"LAS PARTES"**, LO SUSCRIBEN EN 4 (CUATRO) TANTOS FIRMANDO AL MARGEN Y AL CALCE, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA **TREINTA Y UN DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DE DOS MIL DIECINUEVE**, LOS QUE EN ÉL INTERVIENEN COMO CONSTANCIA DE SU ACEPTACIÓN.

POR "EL GCDMX"

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

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

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

POR "EL PROVEEDOR"

C. MARIO YURI MONTERO AMORES

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", Y POR LA OTRA LA EMPRESA "ESCORE ALIMENTOS S.A. DE C.V.".

EECA/RCR/IRHG/gbj

OK

ANEXO 1

(DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS)

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS

CONTRATO No. SSCDMX-DGA-011-A-2020

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
ABARROTES								
1	1	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	MARAVILLA	7,913	$ 33.86	$ 267,934.18
	2	2211-0004	ABLANDADADOR DE CARNE	FRASCO	Mc CORMICK	236	$ 17.51	$ 4,132.36
	3	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	MONARCA	133	$ 34.92	$ 4,644.36
	4	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	CARBONELL	239	$ 94.32	$ 22,542.48
	5	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	VERMEX	106	$ 77.17	$ 8,180.02
	6	2211-0008	AJONJOLI	KILO	A GRANEL	19	$ 58.08	$ 1,103.52
	7	2211-0106	ALBERJÓN A GRANEL	KILO	A GRANEL	46	$ 30.38	$ 1,397.48
	8	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	A GRANEL	130	$ 227.04	$ 29,515.20
	9	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	A GRANEL	83	$ 34.44	$ 2,858.52
	10	2211-0010	ARROZ	KILO	EL FRESNO	4,727	$ 18.63	$ 88,064.01
	11	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	LA COSTEÑA	2,134	$ 33.61	$ 71,723.74
	12	2211-0274	ATÚN (I)	LATA	DOLORES	4,890	$ 20.43	$ 99,902.70
	13	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	MEMBER'S MARK	604	$ 215.78	$ 130,331.12
	14	2211-0018	AVENA	KILO	A GRANEL	240	$ 17.36	$ 4,166.40
	15	2211-0020	AZÚCAR	KILO	SAN ISIDRO	16,275	$ 29.11	$ 473,765.25
	16	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	GLORIA	103,188	$ 0.33	$ 34,052.04
	17	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	GOLDEN HILLS	1,319	$ 183.20	$ 241,640.80
	18	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	NESTLE	103,324	$ 1.81	$ 187,016.44
	19	2211-0024	CAJETA DE 660 GR	FRASCO	CORONADO	255	$ 73.92	$ 18,849.60
	20	2211-0025	CANEA EN POLVO	FRASCO	Mc CORMICK	145	$ 28.41	$ 4,119.45
	21	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	A GRANEL	189	$ 559.65	$ 105,773.85
	22	2211-0279	CONCENTRADO CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LTS (1 GALÓN)	PIEZA	TAMPICO	825	$ 34.02	$ 28,066.50
	23	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO DE 227 GRS. PARA COCINA	PAQUETE	ARM & HAMMER	63	$ 17.73	$ 1,116.99
	24	2211-0131	CEREALES	LATA	NESTUM	412	$ 48.94	$ 20,163.28
	25	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	A GRANEL	140	$ 150.65	$ 21,091.00
	26	2211-0034	CHILE DE ÁRBOL	KILO	A GRANEL	49	$ 154.98	$ 7,594.02
	27	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	A GRANEL	41	$ 150.96	$ 6,189.36
	28	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	LA COSTEÑA	671	$ 19.58	$ 13,138.18
	29	2211-0037	CHILE GUAGUILLO	KILO	A GRANEL	237	$ 137.80	$ 32,658.60
	30	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	LA COSTEÑA	1,744	$ 30.37	$ 52,965.28
	31	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	A GRANEL	49	$ 105.83	$ 5,185.67
	32	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	A GRANEL	125	$ 149.50	$ 18,687.50
	33	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	CHOCO MILK	328	$ 107.17	$ 35,151.76
	34	2211-0042	CHOCOLATE EN TABLILLAS	PAQUETE	ABUELITA	286	$ 69.24	$ 19,802.64
	35	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	A GRANEL	1,114	$ 170.36	$ 189,781.04
	36	2211-0044	FRIJOL	KILO	CAMPO FLORIDO	5,469	$ 44.64	$ 244,136.16
	37	2211-0045	FRUTA EN ALMIBAR	LATA	LA PASIEGA	6,453	$ 44.06	$ 284,319.18
	38	2211-0046	GALLETAS MARÍAS	CAJA	GAMESA	3,949	$ 44.58	$ 176,046.42
	39	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	GAMESA	261	$ 90.74	$ 23,683.14
	40	2211-0048	GARBANZA	KILO	CAMPO FLORIDO	281	$ 34.43	$ 9,674.83
	41	2211-0049	GELATINA DE AGUA	KILO	KOCI	4,590	$ 57.40	$ 263,466.00
	42	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	D'GARI	1,416	$ 11.22	$ 15,887.52
	43	2211-0050	GRANOLA	KILO	MAXINOLA	249	$ 56.76	$ 14,133.24
	44	2211-0051	HABA PELADA	KILO	EL FRESNO	334	$ 60.03	$ 20,050.02
	45	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	NESTLE	632	$ 25.36	$ 16,027.52
	46	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	AL DIA	105,149	$ 19.54	$ 2,054,611.46
	47	2211-0061	LECHE EVAPORADA DE 360 GR	LATA	NESTLE	510	$ 17.67	$ 9,011.70
	48	2211-0063	FÉCULA DE MAÍZ	PAQUETE	MAIZENA	910	$ 39.39	$ 35,844.90
	49	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	LA COSTEÑA	1,685	$ 53.25	$ 89,726.25
	50	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	HEINZ	15,285	$ 0.65	$ 9,935.25
	51	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	Mc CORMICK	301	$ 66.81	$ 20,109.81
	52	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	CARLOTA	238	$ 72.30	$ 17,207.40
	53	2211-0067	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	KARO	220	$ 42.20	$ 9,284.00
	54	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	DON PANCHO	179	$ 132.82	$ 23,774.78
	55	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	Mc CORMICK	161	$ 20.52	$ 3,303.72
	56	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	HEINZ	11,610	$ 0.33	$ 3,831.30
	57	2211-0070	NUEZ	KILO	A GRANEL	97	$ 277.20	$ 26,888.40
	58	2211-0071	OREGANO	KILO	A GRANEL	8	$ 72.30	$ 578.40

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS

CONTRATO No. SSCDMX-DGA-011-A-2020

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
ABARROTES								
	59	2211-0072	PASAS	KILO	A GRANEL	118	$ 73.66	$ 8,691.88
	60	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	A GRANEL	61	$ 111.89	$ 6,825.29
	61	2211-0074	PILONCILLO A GRANEL	KILO	A GRANEL	275	$ 23.85	$ 6,558.75
	62	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	PIEZA	EL CRIOLLO	158	$ 54.35	$ 8,587.30
	63	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	PIEZA	EL CRIOLLO	158	$ 37.11	$ 5,863.38
	64	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	ROYAL	35	$ 42.42	$ 1,484.70
	65	2211-0078	PURE DE TOMATE	LITRO	DEL FUERTE	320	$ 24.45	$ 7,824.00
	66	2211-0079	SAL DE AJO	FRASCO	EL ARBOL DE MI CAMPO	222	$ 18.53	$ 4,113.66
	67	2211-0080	SAL DE CEBOLLA DE 126 GR	FRASCO	Mc CORMICK	196	$ 26.15	$ 5,125.40
	68	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	ELEFANTE	201	$ 10.33	$ 2,076.33
	69	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	ELEFANTE	1,489	$ 11.29	$ 16,810.81
	70	2211-0083	SALSA CATSUP	FRASCO	CLEMENTE JAQUES	416	$ 13.03	$ 5,420.48
	71	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	HEINZ	12,968	$ 0.59	$ 7,651.12
	72	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	HEINZ	11,333	$ 0.34	$ 3,853.22
	73	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	KIKKOMAN	137	$ 63.50	$ 8,699.50
	74	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	CROSSE BLACKWELL	185	$ 64.00	$ 11,840.00
	75	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	LA MODERNA	5,650	$ 5.79	$ 32,713.50
	76	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	LA MODERNA	1,372	$ 5.79	$ 7,943.88
	77	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	LA MODERNA	3,400	$ 5.79	$ 19,686.00
	78	2211-0089	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	LA MODERNA	6,569	$ 5.79	$ 38,034.51
	79	2211-0090	SOPA DE TALLARÍN	PAQUETE	LA MODERNA	1,010	$ 5.79	$ 5,847.90
	80	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	LA MODERNA	2,018	$ 5.79	$ 11,684.22
	81	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	A GRANEL	133	$ 22.66	$ 3,013.78
	82	2211-0092	TAMARINDO	KILO	A GRANEL	1,494	$ 36.05	$ 53,858.70
	83	2211-0022	CACAHUATE	KILO	A GRANEL	90	$ 47.12	$ 4,240.80
	84	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	A GRANEL	79	$ 72.50	$ 5,727.50
	85	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	EL CRIOLLO	62	$ 42.76	$ 2,651.12
	86	2211-0030	COMINO DE 55 GRS	FRASCO	Mc CORMICK	84	$ 41.04	$ 3,447.36
	87	2211-0031	CONSOME	KILO	KOCI	745	$ 31.56	$ 23,512.20
	88	2211-0032	CURRY	PAQUETE	EL CRIOLLO	39	$ 24.31	$ 948.09
	89	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	832	$ 16.45	$ 13,686.40
	90	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	MINSA	34	$ 12.65	$ 430.10
	91	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	SAN ANTONIO	177	$ 12.81	$ 2,267.37
	92	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	788	$ 17.19	$ 13,545.72
	93	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ DE 530 GRS	PAQUETE	KELLOGG'S	1,290	$ 51.48	$ 66,409.20
	94	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	JUMEX	17,071	$ 21.66	$ 369,757.86
	95	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	JUMEX	2,663	$ 21.66	$ 57,680.58
	96	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	BOING	151,260	$ 8.61	$ 1,302,348.60
	97	2211-0062	LENTEJAS	KILO	EL FRESNO	476	$ 34.97	$ 16,645.72
	98	2211-0093	VAINILLA	FRASCO	CASTELL	268	$ 19.31	$ 5,175.08
	99	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	BARRILITO	242	$ 12.20	$ 2,952.40

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS

CONTRATO No. SSCDMX-DGA-011-A-2020

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE	MARCA	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
FRUTAS Y VERDURAS								
2	1	2211-0218	CEBOLLA	KILO	A GRANEL	9,569	$ 18.75	$ 179,418.75
	2	2211-0219	CILANTRO	KILO	A GRANEL	524	$ 16.82	$ 8,813.68
	3	2211-0220	COL	KILO	A GRANEL	1,115	$ 13.59	$ 15,152.85
	4	2211-0221	COLIFROR	KILO	A GRANEL	1,016	$ 16.30	$ 16,560.80
	5	2211-0222	CHAYOTE	KILO	A GRANEL	25,603	$ 12.39	$ 317,221.17
	6	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	A GRANEL	3,233	$ 75.63	$ 244,511.79
	7	2211-0224	CHICHARO	KILO	A GRANEL	3,231	$ 62.09	$ 200,612.79
	8	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	A GRANEL	2,523	$ 24.87	$ 62,747.01
	9	2211-0226	FRUTA EN ALMIBAR	KILO	A GRANEL	781	$ 23.29	$ 18,189.49
	10	2211-0227	EJOTE	KILO	A GRANEL	3,926	$ 17.70	$ 69,490.20
	11	2211-0228	ELOTE	PIEZA	A GRANEL	5,863	$ 6.76	$ 39,633.88
	12	2211-0229	EPAZOTE	KILO	A GRANEL	285	$ 14.48	$ 4,126.80
	13	2211-0230	ESPINACAS	KILO	A GRANEL	5,715	$ 15.33	$ 87,610.95
	14	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	A GRANEL	41,557	$ 19.85	$ 824,906.45
	15	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	A GRANEL	4,313	$ 7.69	$ 33,166.97
	16	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	A GRANEL	1,401	$ 10.23	$ 14,332.23
	17	2211-0234	NOPALES	KILO	A GRANEL	4,173	$ 15.27	$ 63,721.71
	18	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	A GRANEL	24,383	$ 18.54	$ 452,060.82
	19	2211-0236	PIMIENTO MORRON VERDE	KILO	A GRANEL	992	$ 33.99	$ 33,718.08
	20	2211-0237	PIMIENTO MORRON ROJO	KILO	A GRANEL	1,079	$ 36.03	$ 38,876.37
	21	2211-0238	PEPINO	KILO	A GRANEL	2,343	$ 12.90	$ 30,224.70
	22	2211-0239	PEREJIL	KILO	A GRANEL	290	$ 17.12	$ 4,964.80
	23	2211-0240	PORO	KILO	A GRANEL	179	$ 23.13	$ 4,140.27
	24	2211-0241	RABANO	KILO	A GRANEL	184	$ 16.05	$ 2,953.20
	25	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	A GRANEL	221	$ 18.56	$ 4,101.76
	26	2211-0272	TE DE LIMON	KILO	A GRANEL	465	$ 20.19	$ 9,388.35
	27	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	A GRANEL	5,060	$ 15.19	$ 76,861.40
	28	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	A GRANEL	200	$ 15.23	$ 3,046.00
	29	2211-0245	YERBABUENA	KILO	A GRANEL	49	$ 15.41	$ 755.09
	30	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	A GRANEL	75	$ 46.08	$ 3,456.00
	31	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	A GRANEL	31,461	$ 11.47	$ 360,857.67
	32	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	A GRANEL	4,136	$ 64.25	$ 265,738.00
	33	2211-0157	LIMON AGRIO	KILO	A GRANEL	4,720	$ 14.96	$ 70,611.20
	34	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	A GRANEL	35,569	$ 39.64	$ 1,409,955.16
	35	2211-0159	MELON CHINO	KILO	A GRANEL	22,017	$ 16.65	$ 366,583.05
	36	2211-0160	NARANJA DE JUGO	KILO	A GRANEL	18,878	$ 10.61	$ 200,295.58
	37	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	A GRANEL	27,113	$ 18.86	$ 511,351.18
	38	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	A GRANEL	13,418	$ 10.21	$ 136,997.78
	39	2211-0163	PLATANO MACHO	KILO	A GRANEL	2,752	$ 15.84	$ 43,591.68
	40	2211-0164	PLATANO TABASCO	KILO	A GRANEL	16,168	$ 12.78	$ 206,627.04
	41	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	A GRANEL	12,083	$ 8.29	$ 100,168.07
	42	2211-0166	TORONJA	KILO	A GRANEL	5,536	$ 11.62	$ 64,328.32
	43	2211-0177	CAÑA	KILO	A GRANEL	64	$ 10.29	$ 658.56
	44	2211-0172	CIRUELA	KILO	A GRANEL	2,082	$ 46.73	$ 97,291.86
	45	2211-0210	ACELGA	KILO	A GRANEL	2,754	$ 11.68	$ 32,166.72
	46	2211-0211	AJO	KILO	A GRANEL	823	$ 69.71	$ 57,371.33
	47	2211-0212	APIO	KILO	A GRANEL	296	$ 11.56	$ 3,421.76
	48	2211-0213	BETABEL	KILO	A GRANEL	1,210	$ 11.39	$ 13,781.90
	49	2211-0214	BERROS	KILO	A GRANEL	93	$ 10.70	$ 995.10
	50	2211-0215	BROCOLI	KILO	A GRANEL	3,254	$ 12.12	$ 39,438.48
	51	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	A GRANEL	21,732	$ 12.45	$ 270,563.40
	52	2211-0178	CHABACANO	KILO	A GRANEL	772	$ 58.70	$ 45,316.40
	53	2211-0170	DURAZNO	KILO	A GRANEL	2,825	$ 54.07	$ 152,747.75
	54	2211-0173	FRESA	KILO	A GRANEL	2,220	$ 80.45	$ 178,599.00
	55	2211-0167	GUAYABA	KILO	A GRANEL	18,665	$ 14.02	$ 261,683.30
	56	2211-0176	JICAMA	KILO	A GRANEL	4,652	$ 9.73	$ 45,263.96
	57	2211-0171	MANDARINA	KILO	A GRANEL	3,704	$ 12.90	$ 47,781.60
	58	2211-0169	MANGO	KILO	A GRANEL	4,113	$ 23.47	$ 96,532.11

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS

CONTRATO No. SSCDMX-DGA-011-A-2020

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE	MARCA	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
FRUTAS Y VERDURAS								
	59	2211-0168	PERA	KILO	A GRANEL	29,933	$ 39.84	$ 1,192,530.72
	60	2211-0179	PLATANO DOMINICO	KILO	A GRANEL	7,573	$ 23.12	$ 175,087.76
	61	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	A GRANEL	173	$ 19.68	$ 3,404.64
	62	2211-0175	TUNA	KILO	A GRANEL	1,648	$ 10.52	$ 17,336.96
	63	2211-0174	UVA	KILO	A GRANEL	4,153	$ 42.77	$ 177,623.81
	64	2211-0217	CAMOTE	KILO	A GRANEL	1,180	$ 27.31	$ 32,225.80
	65	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	A GRANEL	781	$ 23.29	$ 18,189.49

ANEXO 2

(FICHAS TÉCNICAS)

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 1

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0019	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	
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, 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.	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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

N° 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0004	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ablandador de carne**: Producto para reblandecer la carne; fabricado a base de enzimas, Frasco de 155 gr, marca registrada, con etiqueta de información nutrimental visible, Con características sensoriales propias del ablandador.	
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.	
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, 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.	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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

N° 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 22110005	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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.	
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, 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.	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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0006	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceite de oliva:** Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituración del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación lata de 500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiquete de valor nutrimental 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.	
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, 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.	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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

N° 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0007	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceitunas:** Aceitunas verde enteras en salmuera de textura firme y crujiente, presentando una buena separación de la carne con respecto al hueso, Presentación frasco sellado de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la aceituna, 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.	
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, 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.	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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

N° 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0008	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ajonjolí**: Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca en su exterior; de aproximadamente de 2 a 4 mm de longitud, en empaque sellado por kilo, limpio e integro. Con características sensoriales propias del ajonjolí. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características del empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar rancledad. 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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, sellados libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0106	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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 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: 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.	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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0009	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.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar rancledad. 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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Ortiz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0098	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Amaranto, cereal tostado al natural:** Semilla lisa de 1mm de diámetro aproximadamente, brillante y de color blanco. Presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del amaranto. 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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. 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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0010	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Arroz:** Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg, Con características sensoriales propias del 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.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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.	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 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:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0107	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ate de frutas:** Dulce típico mexicano, mezcla de pulpa de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el cual la mezcla solidifica una vez que enfría, información nutrimental, marca registrada, presentación lata de 700 gr. Con características sensoriales propias del ate.	
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.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar 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.	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 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.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0274	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Atún (I):** Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 140 gr, 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. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-084-SCFI-1994, Información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados. 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.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación. 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 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.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0012	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Atún (II):** Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, 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. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-084-SCFI-1994, información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados. 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.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación. 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 y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0018	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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancio. 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 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:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0020	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Azúcar:** Azúcar Morena, Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada presentación bolsa sellada de kilo, sin rasgaduras, marca registrada e información nutrimental, con características sensoriales propias del Azúcar. 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.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

N° 16

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0126	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Azúcar:** Azúcar Morena, Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada, presentación en sobre de papel, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias del azúcar.	
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: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto, 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaque de papel de 5 grs. libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0022	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cacahuate:** cacahuate pelado común o maní, oleaginosa de semilla redondeada, producto fresco, limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuate. 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.	
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. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0023	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Café de grano:** Café 100% puro, tostado y molido. El empaque o envoltura podra ser de .500 kg presentando 2 para complementar 1 kg, Con características sensoriales propias del café de grano, 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.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO:	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 1
N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0110	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 del café soluble.	
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: 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 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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 20

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0024	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cajeta:** Cajeta quemada, Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación frasco de 640 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, 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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Díaz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 21

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0025	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 22

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0026	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Canela en raja**: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja. 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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de hongo. 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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0279	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Concentrado con pulpa de frutas en envase pet:** Producto, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de Frutas frescas, sano maduro y limpio. Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados), Homogenizada, desaireada, concentrada, pasteurizada, o ultrapasterizada, empacada y almacenada según su condición para su conservación. Presentación Galón de 3.785 lt aproximadamente. Con características sensoriales propias del concentrado. Varios sabores.	
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. Cumpliendo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de sedimento. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 6 envases por caja, limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0027	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Bicarbonato de Sodio para cocina:** Polvo blanco, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, paquete de 227 gr, Con caracteristicas sensoriales propias del carbonato, 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: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, 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 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 empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 25

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0131	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cereales:** Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y Acido fólico, presentación lata de 270 gramos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo con manzana y 4 cereales, trigo con miel. (Etapa 1, 2 y 3). El cereal infantil se utilizara en la preparación de las dietas de los pacientes pediátricos, en las dietas liquidas, papillas e incluso en la nutrición enteral en los hospitales generales, esto con la finalidad de ofrecer mejor nutrición a los pacientes.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI-2010 Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que el transporte este limpio, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminantes y que no sobre pase una tempetura de 40*C
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 1
N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0028	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: 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 nociva. 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 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	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 27

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0029	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Clavo molido:** Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr, Con características sensoriales propias del clavo molido, 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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 1
N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0030	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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 55 gr (+/-10%), Con características sensoriales propias del comino, 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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0031	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Consomé:** Producto en polvo el cual se utiliza como condimento o saborizante para diferentes tipos de preparaciones, marca registrada, empaque sellado de 1 kg. Con características sensoriales propias del consomé, con etiqueta 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 empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0032	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Curry:** Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 60 g, Con caracteristicas sensoriales propias del curry, con etiquete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos minimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 31

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0033	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: Verificar por inspección ocular la integridad del 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0034	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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.	
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. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0035	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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.	
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. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0036	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile chipotle adobado**: Chile picoso, arrugado, entero y ahumado, presentación lata de 220 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chile chipotle adobado, 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. NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Ortiz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0037	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile guajillo:** Chile seco de piel tersa con forma triangular alargada, entero y limpio, Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile guajillo. 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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0038	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 37

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0039	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile morita:** Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile morita. 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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 38

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0040	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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.	
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. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORÓ:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0041	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chocolate en polvo:** Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del chocolate 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. 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	
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, 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 40

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0042	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chocolate en tablillas**: Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 540 gr Con características sensoriales propias del chocolate en tablilla.	
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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0043	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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.	
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. 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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

Nº 42

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0044	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Frijol**: Grano seco, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias del frijol Peruano, 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-SSA1-2008Esta 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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto 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.	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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0045	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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.	
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, 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 44

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0046	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Galletas Marías:** Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, presentación caja de 850 gr, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas marías, 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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**

CLAVE SAICA: 2211-0047	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ABARROTES
Galletas saladas: Es la galleta horneada a base de harina preparadas con sal, presentación caja de 540 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 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, 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.	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 alimeritos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0048	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
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 caracteristicas 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 minimos 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: 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.	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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0049	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Gelatina de agua:** Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y grenetina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 720gr (+/- 15%). (Varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua, 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: 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0108	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 49

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0050	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 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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, 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.	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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

N° 50

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0051	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Haba pelada**: Es un grano maduro, seco y entero, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con caracteristicas 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 alimBentos, 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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, 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.	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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 51

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0052	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 52

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0109	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Harina de maíz:** Polvo fino, seco de aspecto granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz.	
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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 53

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0053	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Harina de trigo**: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg Con características sensoriales propias de la harina de trigo.	
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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 54

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0054	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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	
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. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zerón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0055	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Hojuelas de maíz**: Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz, paquete de 500 gr, marca registrada Con caracteristicas sensoriales propias 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.	
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. 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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0056	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo de manzana**: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin edulcorantes ni con etiqueta 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: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin 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.	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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zerón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 57

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0057	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo de uva:** Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de Jugo de Uva, de marca registrada, Con características sensoriales propias del Jugo de Uva, sin edulcorantes y con etiquete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:. 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-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: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin 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.	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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 58

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0058	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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 caracteristicas 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.	
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 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.	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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 59

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0059	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche condensada:** Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 387 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiquete de valor nutrimental 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.	
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. 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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1
N° 60

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0128	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche semidescremada**: Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 litro, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche fluida, 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-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2010. Apartado denominado comercial de etiquetado especificando su clasificación como leche	
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. 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: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010y la 155. Determinación del origen de la proteína.
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 envases cerradas, selladas libre de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

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)

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0061	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche evaporada:** Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación lata de 360 gr +/- 10%, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiquete de valor nutrimental 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.	
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 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.	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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zerón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0062	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Lentejas**: Grano maduro libre de humedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias de las lentejas, 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: 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.	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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0063	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2221**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Fécula de Maíz:** Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 500 gr +/- 10% Con características sensoriales propias de la fécula de maíz.	
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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 1
N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0064	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mayonesa**: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa.	
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: 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.	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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 65

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0127	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mayonesa:** Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mayonesa, 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: 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 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 polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 66

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0065	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mermelada:** Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada.	
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: 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.	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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 67

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0066	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Miel de abeja:** Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de abeja.	
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: 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.	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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 68

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0067	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Miel de maíz:** Es un edulcorante líquido. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de maíz.	
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: 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.	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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 69

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0068	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mole rojo en polvo:** A base de chiles y especies, el empaque debe especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del mole rojo, con etiquete de valor nutrimental visible. 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: 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 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 polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 70

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0069	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mostaza**: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental, presentación frasco de 430 gr, y marca registrada. Con caracteristicas sensoriales propias de la mostaza.	
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: 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.	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 en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 71

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0122	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mostaza**: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza, 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: 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 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 polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 72

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0070	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Nuez**: Fruto seco limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la nuez. 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.	
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. 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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 73

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0071	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Orégano**: Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del orégano. 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: 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 74

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0072	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 caracteristicas 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: 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.	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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 1

Nº 75

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0073	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pepita verde entera:** Semillas de calabaza, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la pepita verde. 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: 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.	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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 76

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0074	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Piloncillo**: Es el jugo de la caña de azúcar. Su recepción será en piezas pequeñas, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del piloncillo. 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: 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 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 polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 77

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0075	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pimienta blanca molida**: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 70 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta blanca 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: 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.	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 tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zepón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 78

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0076	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 64 gr (+/-10%), 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: 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.	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 en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

N° 79

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0077	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 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.	
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, 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.	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 en envases cerrados, sellados, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 80

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA C IUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA:. 2211-0078 .	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Puré de tomate**: Salsa de tomate, elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, envase tetra pak de 1 Litro, deberán especificar el contenido neto, marca registrada, Con caracteristicas sensoriales propias del puré de tomate, con etiquete de valor nutrimental 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.	
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 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.	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 empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 81

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0079	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal de ajo:** Condimento preparado, molido y envasado, Presentación frasco de 125 gr (+/- 10%), 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: 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 en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 82

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0080	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal de cebolla**: Condimento preparado molida, verificando la presentación frasco de 126 gr (+, - 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada Con caracteristicas sensoriales propias de la sal de cebolla.	
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: 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 tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 83

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0081	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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.	
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 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 polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 84

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0082	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal de mesa**: Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con caracteristicas 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.	
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 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 polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 85

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0083	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa Cátsup:** Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias. Presentación frasco de 320 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátsup, 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: 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.	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 en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zepón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 86

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0123	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa Cátsup:** Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátsup, 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: 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 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 polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 87

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0124	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa Jalapeño:** Chile fresco y picoso, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa jalapeño, 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: 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 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 polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 88

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0084	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa de soya**: Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 296 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con caracteristicas sensoriales propias de la salsa de soya, con etiquete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos minimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, 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.	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 en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 89

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0085	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
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.	
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.	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 en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 90

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0086	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de codo**: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, 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: 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 91

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0087	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de estrella:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, 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: 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 92

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0088	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de fideo:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, 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: 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 93

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0089	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de spaguetty:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, 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: 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zerón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

N° 94

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0090	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de tallarín:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con caracteristicas sensoriales propias de la sopa de codo, 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: 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 95

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0091	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa menuda:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, 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: 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 96

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0125	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Soya texturizada**: Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiquete de valor nutrimental visible. 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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. 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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 97

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0092	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Tamarindo:** Producto 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 del tamarindo. 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: 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.	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 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:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 98

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0093	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Vainilla:** Sustancia aromática, presentación frasco de 250 ml, marca registrada, Con características sensoriales propias de la vainilla, 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: 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.	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 en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 1

FICHA TÉCNICA

N° 99

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0094	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Vinagre:** Es la dilución de vinagre concentrado con agua filtrada, presentación frasco de 1 lt, marca registrada, Con características sensoriales propias del vinagre, 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: 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.	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 en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 1

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0210**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Acelga:** Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0211**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Ajo**: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0212**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Apio:** Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0213**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Betabel:** Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0214**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Berros**: Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 6

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0215**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Brócoli:** Características: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0216**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Calabaza italiana:** Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0217**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Camote**: Caracteristicas: tubérculo de consistencia dura y color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0218**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Cebolla:** Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0219**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Cilantro:** Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2
N° 11

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0220**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Col**: Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0221**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Coliflor:** Características: Tamaño mediano ya que es la más tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0223**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Champiñones.**-Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

Nº 14

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0222**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chayote:** Caracteristicas; Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso tierno y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos.	
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: Factores de Apariencia Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0224**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chícharo:** Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas, Libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0225**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chile poblano:** Características. Tamaño grande, color verde; firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0226**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chile serrano:** Características. de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0227**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Ejote:** Caracteristicas. Vaina de tamaño regular, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0228**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Elote:** Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, con un peso aproximado de .500 Kg.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 20

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0229**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Epazote:** Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 21

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0230**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Espinacas:** Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, firmes y tersas, sus tallos verdes, finos crujientes y con raíz limpia, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2
N° 22

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0231**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Jitomate guajillo:** Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0232**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Lechuga romana:** Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0233**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Lechuga orejona:** Caracteristicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente .500kg.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 25

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0234**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Nopales:** Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0235**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Papa amarilla:** Caracteristicas, frescura, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Materno Infantiles	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Materno Pediátrico Xochimilco	Calzada Nativitas y 16 de septiembre s/n. Col. Barrio de Xaltocan. Alcaldía. Xochimilco. C.p. 16090	Dtta. Amalia Berrocal Soriano
Inguarán	Av. Estaño n° 307, Col. Felipe Ángeles, Alcaldía. Venustiano Carranza, c.p. 15310	Nut. Zuleima Austria Villagram
Magdalena Contreras	Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lídice. Alcaldía. Magdalena Contreras. C.P. 10200	Nut. Jimena Flores Juárez
Nicolás M. Cedillo	Gustavo j. S/n esq. Víctor Hernández Covarrubias. Unidad Francisco Villa. Alcaldía. Azcapotzalco. C.P. 02400	Dtta. Bertha Romeo Hernández
Tlahuac	Av. Tlahuac Chalco n° 231 Col. La Habana Alcaldía. Tlahuac C.P. 13050	Dtta. Teresa Sánchez Lugo
Cuautepec	Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuautepec Barrio Bajo. Alcaldía. Gustavo a. Madero. C.P. 07210	Nut. María Dolores Cuenca
Topilejo	Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14500	Pendiente
Cendi (Hospital Dr. Rubén Leñero	Colegio Salesiano 28, Anáhuac I Secc, 11320 Ciudad de México, CDMX, Alcaldía Miguel Hidalgo	C. Erika Lizbeth Olguin González

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

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

SEDESA

CALENDARIO DE FRUTAS

Producto	*Temporalidad*
Caña	*Octubre a Diciembre*
Ciruela	*Mayo a Septiembre*
Chabacano	*Junio a Agosto*
Durazno	*Abril a Agosto*
Fresa	*Enero a mayo*
Guayaba	*Todo el año*
Jícama	*Todo al año*
Limón	*Todo el año*
Mandarina	*Octubre a Marzo*
Mango	*Marzo a Junio*
Manzana Golden	*Todo el año*
Melón	*Todo el año*
Naranja	*Todo el año*
Papaya	*Todo el año*
Pera	*Todo el año*
Piña	*Todo el año*
Plátano dominico	*Todo el año*
Plátano Tabasco	*Todo el año*
Sandia	*Todo el año*
Tejocote	*Octubre a Enero*
Toronja	*Todo el año*
Tuna	*Julio a Septiembre*
Uva	*Junio a Diciembre*

Nota: En el caso de las frutas fuera de temporada podrán presentar ficha técnica del producto y carta compromiso de entregar con las características solicitadas en la ficha técnica.

ANEXO 3

(DIRECCIONES DE HOSPITALES)

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0174**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Uva:** Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0175**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Tuna:** Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. 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:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0180**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Tejocote:** Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	Y SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0179**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano dominico:** Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la penca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas cafés.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 60

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0168**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Pera:** Pera mantequilla, Características: Cáscara delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

Nº 59

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0169**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Mango:** Caracteristicas: Manila con Cáscara delgada de color amarillo intenso y limpia, consistencia firme, lustrosa y apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2
N° 58

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0171**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Mandarina:** Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0176**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Jícama:** Características: Jícama de agua con raíz redonda y jugo transparente, su exterior fibroso esconde una carne blanca de textura crujiente, con cascara limpia no seca.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, sin manchas cafés, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. 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:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0167**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Guayaba:** Caracteristicas: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce. de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras,	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0173**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Fresa:** Características: fruto casi redondo de una apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas obscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojas verdes, sin zonas verdosas o blancas.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0170**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Durazno:** Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 53

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0178**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Chabacano:** Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0172**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Ciruela:** Características: El color de su cascara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada de color roja, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0177**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Caña:** Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2
N° 50

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0166**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Toronja:** Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso, ,	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno. limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0165**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Sandia rayada:** Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0164**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano tabasco:** Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la penca, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blandas o manchas obscuras, libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0163**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano macho:** Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy obscuras.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0162**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Piña esmeralda:** Características: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares colocadas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiesas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2
N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0161**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Papaya maradol:** Características: fruto grande redondo o elipsoidal, de corteza naranja delgada y lustrosa, con la parte interior hueca con muchas semillas y pulpa jugosa, azucarada y aromática color anaranjado rojizo, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 44

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0160**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Naranja para jugo:** Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0159**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Melón chino:** Características: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 42

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0158**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Manzana golden:** Características: Manzana Golden Fruto redondo de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura fuerte, aromático libre de plagas y de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

Nº 41

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0157**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Limón agrio:** Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor acido, color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave y brillante, apariencia fresca y .libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 40

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0156**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Aguacate hass:** Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0247**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Zanahoria**: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2
N° 38

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0246**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Hierbas de olor**: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

Nº 37

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0245**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Yerbabuena:** Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromático, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0244**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Verdolagas:** Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso y crujiente libre de picaduras de insectos, sin raíz y libre de residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0243**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Tomate verde**: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2
N° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0272**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Te limón:** Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0242**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Te manzanilla**: Características: herbácea con flores blanca con centro amarillo y tallo verde, aromática, libres de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0241**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Rábano:** Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones y de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Lote 2

N° 31

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0240**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Poro:** Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0239**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Perejil**: Caracteristicas: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0238**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pepino:** Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde obscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0237**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pimiento morrón rojo:** Características: forma redondeada de color rojo brillante, textura lisa y carnosa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras, sin arrugadas o perforadas libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Anexo 2
Lote 2

FICHA TÉCNICA

N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0236**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pimiento morrón verde:** Chile de forma redondeada de color verde obscuro, carnoso, dura de piel brillante y lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras y sin perforaciones, libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz Gonzalez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

Toxicológicos, Centro y Reclusorios	Dirección	Jefes o Responsables Alcaldía Servicio de Dietología
Clínica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Rio de Churubusco. Col. López Mateos. Alcaldía. Venustiano Carranza	Nut Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Avenida México S/N. Col. Huichapan. C.P 16030. Alcaldía. Xochimilco	Nut Cesia Medina Velázquez
Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM)	Estand de tiro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Alcaldía. Venustiano Carranza.	Lic. Carolina Mosco Olivares
Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Jaime Nuno n° 10. Col. Cuautepec Barrio Bajo, C.P. 07210, Alcaldía. Gustavo A. Madero	C. Víctor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Circuito Javier Piña y Palacios. Col. San Mateo Xalpa. C.P. 16800. Alcaldía. Xochimilco.	Lic. Ivonne Hernández Franco
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Calle Reforma Oriente n° 100. Col. San Lorenzo Tezonco. C.P. 09510. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Christopher Iván Hernández Mondragón
Hospital del Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa s/n. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09510. Alcaldía. Iztapalapa.	C. Tonatiuh Ramírez Reyes
Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha	Calle Morelos s/n. Col. Paraje Zacatepec. C.P. 09560. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Carlos Edgar Tirado Padilla
Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa n° 4037. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09560. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Cristian Vianey Almazan Salazar
Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social	Lago Gascazonica y Aquiles Serdan. Col. Huichapan. C.P. 11290. Alcaldía. Miguel Hidalgo.	Lic. Marco Antonio López Hernández
Comunidad para Mujeres (CM)	Periférico sur n°4866. Col. Guadalupita. C.P. 14308. Alcaldía. Tlalpan.	Lic. Zaira Lilia Chacón González
Comunidad de Diagnostico Integral para Adolescentes (CDIA)	Obrero Mundial y Calle Petén s/n. Col. Narvarte. C.C. 03020. Alcaldía. Benito Juárez.	C. Edgar Olivo Arias
Comunidad de Tratamiento Especializado para Adolescentes (CTEA)	Av. San Fernando #1 Col. Torriello Guerra. Alcaldía. Tlalpan C.P. 140514	C. David Eliel Chacón Guillen
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria CEVASEP I	Calle Estado de México S/N Col. Zona Escolar. Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07210	C. Christian Jonathan Duarte Leal
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria CEVASEP II	Av. Tecnológico sin numero Col Del Bosque Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07207	Lic. Edgar Iván Rojas Valdés
Centro Varonil de Readaptación Psicosocial (CEVAREPSI)	Av Javier Piña y Palacios, esq. Martínez de Castro sin numero Col. San Mateo Xalpa C.P 16800 Alcaldía Xochimilco	Lic. María Cruz Toledo Valderrama

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Ajusco Medio	Encinos n° 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14250	Nut. Yadira Alicia Braulio Sánchez
Balbuena	Av. Cecilio Robelo y Sur 103 Col. Aeronautica Militar C.P. 15900 Alcaldía Venustiano Carranza	Dtta. Verónica Mendoza Zavala
Dr. Gregorio Salas	Calle del Carmen no. 42 Col. Centro, C.P. 06020 Alcaldía Cuauhtemoc	Nut. Verónica Roque Zenón
Iztapalapa	Calz. Ermita Iztapalapa 3018 Col. Citlali, Alcaldía Iztapalapa C.P.09660.	Dtta. Ofelia Pérez Sánchez
Milpa alta	Prolongación Av. Nvo. León s/n Col. Villa Milpa Alta, C.P. 12000 Alcaldía Milpa alta	Nut. Patricia Ávila Pérez
Dr. Rubén Leñero	Plan de san Luis y Salvador Díaz Mirón s/n, Col. Santo Tomas, C.P. 11340 Alcaldía Miguel Hidalgo	Nut. Ángel Pérez Hernández
Villa	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Alcaldía Gustavo A. Madero	Dtta. Ruth Álvarez Garcia
Hospital de Especialidades "Belisario Domínguez"	Avenida Tlahuac 4886 esquina Zacatlan de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Alcaldía. Iztapalapa	Dtta. Leticia Juárez Gonzaga
Xoco	Av. México Coyoacan y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Alcaldía Benito Juárez	L.G. Guadalupe Vargas Herrera
Dr. Enrique Cabrera Cosio	Prolongación Av 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Alcaldía Álvaro Obregón	Nut. Isabel Sánchez Cortes
Tlahuac	Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Alcaldía. Tlahuac. C.P. 13278	Nut. Flor del Carmen Rueda Villegas
Clínica Hospital Emiliano Zapata	Calle Cuco Sanchez n° 71, Esq. Pedro Infante. Col. Ampliación Emiliano Zapata. Alcaldía. Iztapalapa.	Nut. Ilsen J. Ponce Jurado
Torre Médica Tepepan	Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido, Alcaldía. Xochimilco	Lic. Marcial Mora Morales

ANEXO 4

(REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS)

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS

RAZÓN SOCIAL: _____

R.F.C. _____

DOMICILIO FISCAL: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

ENCARGADO DEL SERVICIO: _____

ANEXO 4

CONTRATO SSCDMX-DGAF-011-A-2020

$6,371,620.27

No.	HOSPITAL	CONCEPTO	NUM. DE FACTURA	MONTO DE LA FACTURA	PERIODO FACTURADO	MONTO DEL CONTRATO MENOS LO EJERCIDO	ESTATUS DE LA FACTURA	DETALLE DEL ESTATUS	NUM. DE CONTRA-RECIBO

EJEMPLO

ANEXO 5

(SEGUIMIENTO QUINCENAL DEL CONTRATO)

GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

SEGUIMIENTO QUINCENAL DEL CONTRATO

RAZÓN SOCIAL: _____

R.F.C. _____

DOMICILIO FISCAL: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

ENCARGADO DEL SERVICIO: _____

ANEXO 5

CONTRATO SSCDMX-DGAF-011-A-2020

$6,371,620.27

No.	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO CON IVA	CANTIDAD SURTIDA	FECHA DE ABASTECIMIENTO	EN QUE LUGAR SE ENTREGA EL BIEN Y/O SERVICIOS

EJEMPLO