CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-213-2020

CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS** QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR, EL **LICENCIADO JESÚS ANTONIO GARRIDO ORTIGOSA**, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"EL GCDMX"**, ASISTIDO POR EL **LICENCIADO DAVID MELCHOR MIRANDA ORTEGA** 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 **PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.,** A TRAVÉS DE SU **APODERADO LEGAL**, EL CIUDADANO **JESÚS ISAÍAS SOLORIO PÉREZ** 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 1°, 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.

I.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 LOS ARTÍCULOS 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; 7°, 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 INSUMOS ALIMENTICIOS**. MISMO QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME A LAS REQUISICIONES **090/2020, 091/2020, 092/2020, 093/2020,094/2020, 095/2020,096/2020, 097/2020, 098/2020, 099/2020, 102/2020 Y 103/2020.**

I.5.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, LOS ARTÍCULOS 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 36, 37, 43 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 36, 37, 41, 53, 55 Y 56 DE SU "REGLAMENTO" Y PREVIOS REQUISITOS SEÑALADOS EN LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SE REALIZÓ EL PROCEDIMIENTO DE **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-010-2020** PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, DEL QUE DERIVÓ LA JUNTA DE ACLARACIONES CORRESPONDIENTE Y EL **ACTA DEL FALLO DEL 30 DE JUNIO DE 2020**, EN LA QUE SE DETERMINÓ QUE LA PROPUESTA PRESENTADA POR **"EL PROVEEDOR"** RESULTO SER LA MÁS CONVENIENTE PARA **"EL GCMX"** EN TÉRMINOS DE ECONOMÍA, OPORTUNIDAD, FINANCIAMIENTO Y DEMÁS CIRCUNSTANCIAS PERTINENTES.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

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 **SP-DF-0036-2020**, DE FECHA **6 DE MARZO DE 2020**, 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 **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-010-2020** PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS** 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 **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-010-2020** MENCIONADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS,** 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 INSUMOS ALIMENTICIOS** SOLICITADO, EN CUMPLIMIENTO CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y LOS ARTÍCULOS 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 36, 37, 43 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL; 36, 37,41, 53, 55 Y 56 DE SU REGLAMENTO Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE.

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 LEGAL, 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 **57,903,** LIBRO **1,010** DE FECHA **4 DE JULIO DE 2011**, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO **32** DEL DISTRITO FEDERAL AHORA **CIUDAD DE MÉXICO**, LICENCIADO **FRANCISCO JACOBO SEVILLANO GONZÁLEZ**, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO **453488-1** DE FECHA **28 DE JULIO DE 2011,** SE CONSTITUYE **PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.**

II.2.- EL **C. JESÚS ISAÍAS SOLORIO PÉREZ,** EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA **PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.,** SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL ENTONCES INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL CON NUMERO [redacted] Y CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO LO QUE ACREDITA CON INSTRUMENTO NÚMERO **67,644** LIBRO **1,243** DE FECHA **31 DE MAYO DE 2018** ANTE LA FE DEL LICENCIADO **FRANCISCO JACOBO SEVILLANO GONZÁLEZ** TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA **32** DEL DISTRITO FEDERAL HOY CIUDAD DE MÉXICO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO DEL DISTRITO FEDERAL HOY CIUDAD DE MÉXICO, BAJO EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO **453488-1**. DE FECHA **30 DE JULIO DE 2018,** 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.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

II.3.- QUE CON INSTRUMENTO NÚMERO **67,644** LIBRO **1,243** DE FECHA **31 DE MAYO DE 2018** ANTE LA FE DEL LICENCIADO **FRANCISCO JACOBO SEVILLANO GONZÁLEZ** TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA **32** DEL DISTRITO FEDERAL HOY CIUDAD DE MÉXICO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO DEL DISTRITO FEDERAL HOY CIUDAD DE MÉXICO, BAJO EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO **453488-1**. DE FECHA **30 DE JULIO DE 2018,** CLÁUSULA ESTATUTARIA DONDE RIGE SU ACTUACIÓN SE ENCUENTRA: **1.-** LA COMPRA, VENTA, ELABORACIÓN, PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, EMPAQUE, ENVASADO, ETIQUETADO, IMPORTACIÓN, Y EXPORTACIÓN DE TODO TIPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ASÍ COMO SU DISTRIBUCIÓN, SUMINISTRO, COMERCIALIZACIÓN, Y EN GENERAL LA REALIZACIÓN DE CUALQUIER ACTIVIDAD RELACIONADA CON ALIMENTOS, COMO; CARNES EN TODAS SUS PRESENTACIONES; EMBUTIDOS, CARNES FRÍAS Y SALCHICHERÍA; PESCADOS Y MARISCOS; AVES; LÁCTEOS, QUESOS Y SUS DERIVADOS; HARINAS, GALLETAS Y PAN EN TODAS SUS FORMAS Y PRESENTACIONES; ABARROTES, CONSERVAS Y LATERÍA EN GENERAL; PRODUCTOS Y QUÍMICOS PARA LIMPIEZA; ENSERES DE COCINA; VINOS, LICORES Y BEBIDAS CON CONTENIDO ALCOHÓLICO; FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES Y EN GENERAL CUALQUIER PRODUCTO DEL CAMPO EN CUALQUIER DE SUS FORMAS O PRESENTACIONES **2.-** COMPRA, VENTA, CRÍA, REPRODUCCIÓN, ENGORDA, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE TODA CLASE DE GANADO Y AVES YA SEA PIE, CANAL O EN PIEZAS, ASÍ COMO SUS PRODUCTOS DERIVADOS. CORTE Y DESHUESE Y MOLIDO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE CUALQUIER ESPECIE. **3.-** LA PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, EMPAQUE, ENVASADO, ETIQUETADO, IMPORTACIÓN EXPORTACIÓN, ASÍ COMO LA VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE TODO TIPO DE LUNCH, BOX LUNCH, EMPAREDADOS, BOCADILLOS, POSTRES, COMIDA PARA LLEVAR YA SEA FRÍA O CALIENTE.

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: **CALLE VILLA ELOISA SECCIÓN B MANZANA 8AG LOTE 6, COLONIA DESARROLLO URBANO QUETZALCOATL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09700, CIUDAD DE MÉXICO, TELÉFONO 55 5942-3224.**

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 **PDC110704EI1.**

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 **PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, 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.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

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 **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS** 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), 1.1 (FICHAS TÉCNICAS), 1.2 (CALENDARIO DE ENTREGAS), 1.3 (RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES), 1.4 (FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS), 2 (REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS) Y 3 (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 INSUMOS ALIMENTICIOS (LOTES 1 ABARROTES, 2 FRUTAS Y VERDURAS, 3 CARNES, 4 EMBUTIDOS, 5 LÁCTEOS Y 7 BOX LUNCH)**, CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTIPULADAS EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 1.1 (FICHAS TÉCNICAS), 1.2 (CALENDARIO DE ENTREGAS), 1.3 (RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES), 1.4 (FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS),** DEL PRESENTE CONTRATO.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-213-2020

SEGUNDA. - VIGENCIA.

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL: **1º DE JULIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2020 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER, LO QUE OCURRA PRIMERO.**

TERCERA. - MONTO

"LAS PARTES" ESTABLECEN QUE **"EL GCDMX"** PAGARÁ A **"EL PROVEEDOR"** POR LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD A LO SIGUIENTE: EL **MONTO MÍNIMO** A EJERCER SERÁ DE **$9,019,060.40 (NUEVE MILLONES DIECINUEVE MIL SESENTA PESOS 40/100 M.N.)** Y UN **MONTO MÁXIMO** A EJERCER DE **$90,190,604.04 (NOVENTA MILLONES CIENTO NOVENTA MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS 04/100 M.N.)** INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, ASÍ COMO EL I.E.P.S. EN CASO DE APLICAR, QUE DEBERÁ ESPECIFICARSE EN SU FACTURACIÓN.

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.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

QUINTA. - FACTURACIÓN.

LAS FACTURAS DEBERÁN PRESENTARSE PARA SU PAGO A MES VENCIDO DENTRO DE LOS PRIMEROS 5 DÍAS HÁBILES DE CADA MES, CON EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO DESGLOSADO Y A NOMBRE DEL **GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO/SECRETARÍA DE SALUD, R.F.C. GDF9712054NA**, MISMO QUE SE IDENTIFICAN EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 1.1 (FICHAS TÉCNICAS), 1.2 (CALENDARIO DE ENTREGAS), 1.3 (RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES), 1.4 (FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS)** Y SE ENTREGARÁN DE MANERA DESGLOSADA EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS PARA LA REVISIÓN Y VISTO BUENO DEL RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS Y EN SU CASO **LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS** REALIZARÁ EL CÁLCULO DE LAS SANCIONES QUE RESULTARA POR LA NO ENTREGA O ENTREGA CON RETRASO O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES, UNA VEZ AVALADAS POR EL ÁREA CORRESPONDIENTE, **"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 SECRETARÍA 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 **INSUMOS ALIMENTICIOS**, 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), 1.1 (FICHAS TÉCNICAS), 1.2 (CALENDARIO DE ENTREGAS), 1.3 (RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES), 1.4 (FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS), 2 (REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS) Y 3 (SEGUIMIENTO QUINCENAL DEL CONTRATO),** EL PERIODO PARA LA ENTREGA DE LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS** OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ **A PARTIR DEL 1° DE JULIO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER, LO QUE OCURRA PRIMERO.** EN EL HORARIO COMPRENDIDO ENTRE LAS **7:00 A 11:00** HORAS, PARA EL LOTE **7 (BOX LUNCH),** EL HORARIO SERÁ DE LAS **20:30 A LAS 21:30** 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".**

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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), 1.1 (FICHAS TÉCNICAS), 1.2 (CALENDARIO DE ENTREGAS), 1.3 (RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES), 1.4 (FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS)**

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.

EN EL CASO DEL LOTE 7 (BOX LUNCH), POR TRATARSE DE PRODUCTOS DE CONSUMO DIARIO E INMEDIATO NO SE ACEPTARÁ REPOSICIÓN DEL MISMO.

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 **INSUMOS ALIMENTICIOS** 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 AC UERDO 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), 1.1 (FICHAS TÉCNICAS), 1.2 (CALENDARIO DE ENTREGAS), 1.3 (RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES), 1.4 (FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS), 2 (REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS) Y 3 (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 **INSUMOS ALIMENTICIOS** 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), 1.1 (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"**.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS

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 MÁXIMO 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 **9 (NUEVE) 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 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;

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

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 INSUMOS ALIMENTICIOS**, 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 INSUMOS ALIMENTICIOS**, 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 INSUMOS ALIMENTICIOS,** 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 TERCERA** DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA QUINTA. -PENAS CONVENCIONALES.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE **"EL GCDMX"** APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL POR CADA DÍA NATURAL QUE TRANSCURRA SIN QUE LOS BIENES SEAN ENTREGADOS, O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES, POR CAUSAS IMPUTABLES A **"EL PROVEEDOR"**, SERÁ DEL **25% (VEINTICINCO 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 BIENES 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 Y 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y LO DISPUESTO EN EL PUNTO 5.13 DE LA CIRCULAR UNO.

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.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

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 DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS.

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.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

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), 1.1 (FICHAS TÉCNICAS), 1.2 (CALENDARIO DE ENTREGAS), 1.3 (RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES), 1.4 (FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS), 2 (REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y MONTOS FACTURADOS) Y 3 (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.

DMMO/ODAR/ACB/gbj

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

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 **PRIMERO DEL MES DE JULIO DE DOS MIL VEINTE**, 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. DAVID MELCHOR MIRANDA ORTEGA
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. JESÚS ISAÍAS SOLORIO PÉREZ

ANEXO 1

(DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS)

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-213-2020

ANEXO 1

DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y COSTOS

RECURSO INSABI

REQ.	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
90	1	1	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	6194	CANOIL	27.49
		2	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	240	MC CORMICK	12.33
		3	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	96	MONARCA	31.43
		4	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	160	CARBONELL	87.54
		5	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	78	VERMEX	62.95
		6	2211-0008	AJONJOLÍ	KILO	7	A GRANEL DE 1a CALIDAD	49.42
		7	2211-0106	ALVERJÓN	KILO	14	A GRANEL DE 1a CALIDAD	28.09
		8	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	89	A GRANEL DE 1a CALIDAD	215.59
		9	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	45	A GRANEL DE 1a CALIDAD	38.20
		10	2211-0010	ARROZ	KILO	3323	ABETO	24.15
		11	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	1485	LA COSTEÑA	31.61
		12	2211-0274	ATÚN(I)	LATA	4109	DOLORES	15.67
		13	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	504	DOLORES	229.03
		14	2211-0018	AVENA	KILO	135	A GRANEL DE 1a CALIDAD	17.04
		15	2211-0020	AZÚCAR	KILO	12199	ZULKA	22.44
		16	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	72994	DILOX	0.26
		17	2211-002	CACAHUATE	KILO	57	A GRANEL DE 1a CALIDAD	65.10
		18	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	1088	LOS PORTALES	134.73
		19	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	78365	NESCAFE	1.46
		20	2211-0024	CAJETA	FRASCO	180	CORONADO	41.20
		21	2211-0025	CANELA EN POLVO	FRASCO	113	MC CORMICK	17.39
		22	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	144	A GRANEL DE 1a CALIDAD	482.82
		23	2211-0279	CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LY. (UN GALÓN)	PIEZA	1220	FRESCO	460.38
		24	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA	PAQUETE	49	ARM & HAMMER	12.93
		25	2211-0131	CEREALES	LATA	285	NESTLE	35.97
		26	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	59	A GRANEL DE 1a CALIDAD	87.54
		27	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	43	EL CRIOLLO	37.60
		28	2211-0030	COMINO	FRASCO	64	EL CRIOLLO	19.10
		29	2211-0031	CONSOMÉ	KILO	497	KNORR	25.87
		30	2211-0032	CURRY	PAQUETE	17	EL CRIOLLO	20.81
		31	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	153	A GRANEL DE 1a CALIDAD	151.60
		32	2211-0034	CHILE ÁRBOL	KILO	26	A GRANEL DE 1a CALIDAD	117.94
		33	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	19	A GRANEL DE 1a CALIDAD	140.38
		34	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	592	LA COSTEÑA	18.33
		35	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	287	A GRANEL DE 1a CALIDAD	80.77
		36	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	1450	CAREY	24.84
		37	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	99	A GRANEL DE 1a CALIDAD	63.98
		38	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	145	A GRANEL DE 1a CALIDAD	179.70
		39	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	267	CHOCO MILK	71.69

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ.	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
		40	2211-0042	CHOCOLATE EN TABLILLA	PAQUETE	286	NESTLE ABUELITA	44.11
		41	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	670	A GRANEL DE 1a CALIDAD	218.93
		42	2211-0044	FRIJOL	KILO	5916	VERDE VALLE	42.14
		43	2211-0045	FRUTA EN ALMÍBAR	LATA	4060	LA COSTEÑA	31.95
		44	2211-0046	GALLETAS MARÍAS	CAJA	2890	GAMESA	53.96
		45	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	249	GAMESA	43.17
		46	2211-0048	GARBANZA	KILO	215	CAMPO FLORIDO	34.26
		47	2211-0280	GELATINA DE AGUA	PAQUETE DE 720 GRS.	3450	D'GARI	50.45
		48	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	780	D'GARI	8.99
		49	2211-0050	GRANOLA	LATA	231	NUTRIGUEÑA	50.45
		50	2211-0051	HABA PELADA	KILO	184	CAMPO FLORIDO	73.58
		51	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	572	TRES ESTRELLLAS	23.04
		52	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	31	MASECA	10.19
		53	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	134	LA MODERNA	22.44
		54	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	1042	PRONTO	20.04
		55	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQUETE	855	KELLOGG'S	36.92
		56	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	13086	NATURA	26.21
		57	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	1779	NATURA	26.21
		58	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	106567	BOING	7.54
		59	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	640	NESTLE	20.98
		60	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	88628	LALA	21.07
		61	2211-0061	LECHE EVAPORADA	LATA	324	NESTLE	14.56
		62	2211-0062	LENTEJAS	KILO	253	ABETO	22.44
		63	2211-0063	FÉCULA DE MAÍZ	PAQUETE	873	MAIZENA	50.19
		64	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	1218	LA COSTEÑA	47.19
		65	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	11550	CHEF'S	0.51
		66	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	223	MC CORMICK	44.88
		67	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	232	KARLOTA	54.65
		68	2211-0067	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	190	KARO	46.85
		69	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	126	DON PANCHO	56.19
		70	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	144	MC CORMICK	17.99
		71	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	7900	CHEF'S	0.34
		72	2211-0070	NUEZ	KILO	72	A GRANEL DE 1a CALIDAD	269.46
		73	2211-0071	ORÉGANO	KILO	18	A GRANEL DE 1a CALIDAD	78.63
		74	2211-0072	PASAS	KILO	92	A GRANEL DE 1a CALIDAD	63.98
		75	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	30	A GRANEL DE 1a CALIDAD	145.95
		76	2211-0074	PILONCILLO	KILO	329	A GRANEL DE 1a CALIDAD	20.21
		77	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	106	EL CRIOLLO	62.44
		78	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	106	MC CORMICK	39.40
		79	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	21	ROYAL	46.51
		80	2211-0078	PURÉ DE TOMATE	LITRO	210	LA COSTEÑA	19.27
		81	2211-0079	SAL DE AJO	FRASCO	138	MC CORMICK	15.76
		82	2211-0080	SAL DE CEBOLLA	FRASCO	127	MC CORMICK	13.79
		83	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	101	ELEFANTE	13.45
		84	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	1247	FRAGATA	8.82
		85	2211-0083	SALSA CÁTSUP	FRASCO	263	LA COSTEÑA	11.82
		86	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	9074	CHEF'S	0.43
		87	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	5675	CHEF'S	0.26
		88	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	136	KIKKOMAN	42.31
		89	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	146	CROSSE & BLACKWELL	50.79
		90	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	3833	LA MODERNA	5.65
		91	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	1016	LA MODERNA	5.65
		92	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	2027	LA MODERNA	5.65
		93	2211-0089	SOPA DE ESPAGUETY	PAQUETE	4403	LA MODERNA	5.65
		94	2211-0090	SOPA DE TALLARÍN	PAQUETE	993	LA MODERNA	5.65
		95	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	1436	LA MODERNA	5.65

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ.	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
		96	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	58	A GRANEL DE 1a CALIDAD	33.66
		97	2211-0092	TAMARINDO	KILO	990	A GRANEL DE 1a CALIDAD	20.81
		98	2211-0093	VAINILLA	FRASCO	174	CASTELLS	8.86
		99	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	192	LA COSTEÑA	10.02
92	2	1	2211-0210	ACELGA	KILO	1,964	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		2	2211-0211	AJO	KILO	695	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	62.35
		3	2211-0212	APIO	KILO	214	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	7.48
		4	2211-0213	BETABEL	KILO	878	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	9.98
		5	2211-0214	BERROS	KILO	73	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.97
		6	2211-0215	BRÓCOLI	KILO	2,655	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.18
		7	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	17,230	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	23.97
		8	2211-0217	CAMOTE	KILO	930	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		9	2211-0218	CEBOLLA	KILO	8,271	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.18
		10	2211-0219	CILANTRO	KILO	669	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.97
		11	2211-0220	COL	KILO	746	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	9.98
		12	2211-0221	COLIFLOR	KILO	628	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		13	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	2,866	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	70.02
		14	2211-0222	CHAYOTE	KILO	17,910	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	22.45
		15	2211-0224	CHÍCHARO	KILO	2,730	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	68.59
		16	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	2,279	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		17	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	915	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	27.44
		18	2211-0227	EJOTE	KILO	3,175	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		19	2211-0228	ELOTE	PIEZA	4,591	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	4.99
		20	2211-0229	EPAZOTE	KILO	298	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.97
		21	2211-0230	ESPINACAS	KILO	4,286	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		22	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	38,569	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	33.57
		23	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	4,097	1a CALIDAD COSECHA	12.47

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ.	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
							RECIENTE	
		24	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	1,079	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		25	2211-0234	NOPALES	KILO	3,770	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.95
		26	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	19,830	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.18
		27	2211-0236	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO	721	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		28	2211-0237	PIMIENTO MORRÓN ROJO	KILO	984	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	37.41
		29	2211-0238	PEPINO	KILO	1,634	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.38
		30	2211-0239	PEREJIL	KILO	224	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.38
		31	2211-0240	PORO	KILO	131	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		32	2211-0241	RÁBANO	KILO	122	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		33	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	95	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		34	2211-0272	TE DE LIMÓN	KILO	124	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		35	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	4,762	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.18
		36	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	145	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		37	2211-0245	YERBABUENA	KILO	32	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.97
		38	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	43	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		39	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	32,190	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	21.10
		40	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	4,662	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	62.35
		41	2211-0157	LIMÓN AGRIO	KILO	3,502	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	22.45
		42	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	25,747	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	48.64
		43	2211-0159	MELÓN CHINO	KILO	17,648	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	24.94
		44	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	22,616	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.38
		45	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	20,296	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.95
		46	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	10,984	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.95
		47	2211-0163	PLÁTANO MACHO	KILO	1,968	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	22.45
		48	2211-0164	PLÁTANO TABASCO	KILO	10,741	1a CALIDAD	18.71

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ.	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
							COSECHA RECIENTE	
		49	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	9,227	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.46
		50	2211-0166	TORONJA	KILO	7,880	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	11.50
		51	2211-0177	CAÑA	KILO	264	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		52	2211-0172	CIRUELA	KILO	2,491	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	43.65
		53	2211-0178	CHABACANO	KILO	530	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	48.64
		54	2211-0170	DURAZNO	KILO	1,643	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	48.64
		55	2211-0173	FRESA	KILO	0	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	87.30
		56	2211-0167	GUAYABA	KILO	13,413	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	23.97
		57	2211-0176	JÍCAMA	KILO	3,360	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	9.98
		58	2211-0171	MANDARINA	KILO	3,472	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	9.98
		59	2211-0169	MANGO	KILO	0	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	24.94
		60	2211-0168	PERA	KILO	22,222	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	49.87
		61	2211-0179	PLÁTANO DOMINICO	KILO	5,710	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	24.94
		62	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	552	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		63	2211-0175	TUNA	KILO	2,598	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		64	2211-0174	UVA	KILO	5,468	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	99.77
94	3	1	2211-0133	BISTEC DE RES	KILO	17,507	1a CALIDAD TIF	149.65
		2	2211-0134	MACIZA DE RES	KILO	7,295	1a CALIDAD TIF	144.75
		3	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	7,289	1a CALIDAD TIF	138.44
		4	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	5,650	1a CALIDAD TIF	136.73
		5	2211-0137	CUETE DE RES	KILO	836	1a CALIDAD TIF	174.06
		6	2211-0138	PANCITA DE RES	KILO	2,208	1a CALIDAD TIF	107.15
		7	2211-0139	MACIZA DE CERDO	KILO	3,504	1a CALIDAD TIF	100.84
		8	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	580	1a CALIDAD TIF	93.79
		9	2211-0141	CHULETA DE CERDO	KILO	1,486	1a CALIDAD TIF	110.53
		10	2211-0142	CHICHARRÓN	KILO	237	1a CALIDAD TIF	123.45
		11	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	597	1a CALIDAD TIF	102.15
		12	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	32,225	1a CALIDAD TIF	59.60
		13	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	11,648	1a CALIDAD TIF	108.71
		14	2211-0147	FILETE DE PESCADO	KILO	6,419	1a CALIDAD TIF	102.15
		15	2211-0148	ALMEJA	KILO	136	1a CALIDAD TIF	52.95
96	4	1	2211-0149	CHORIZO	KILO	199	FUD	100.52
		2	2211-0155	JAMÓN DE PAVO	KILO	11,025	FUD	102.64
		3	2211-0151	MORTADELA	KILO	205	FUD	41.75
		4	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	3,657	FUD	52.69
		5	2211-0153	TOCINO	KILO	265	FUD	121.14
98	5	1	2211-0181	CREMA	LITRO	2,860	ALPURA	43.89
		2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	1,362	GLORIA	212.84

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ.	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
		3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	611	MARGARITA	45.59
		4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	4,031	MARGARITA	144.80
		5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	3,631	LOS REYES	123.27
		6	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	59,810	ALPURA	6.41
		7	2211-0189	YOGHURT LIGHT	LITRO	396	LALA	36.14
		8	2211-0190	LACTOBACILOS	PIEZA	19,136	YAKULT	5.10
		9	2211-0191	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR	PIEZA	6,839	YAKULT	5.76
		10	2211-0187	HUEVO	KILO	20,539	CINTA NEGRA	42.10
102	7	1	2211-0021	BOX LUNCH	CAJA	268,626	SIN MARCA	65.74

RECURSO FISCAL

REQ	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
91	1	1	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	124	CANOIL	27.49
		2	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	2	MC CORMICK	12.33
		3	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	1	MONARCA	31.43
		4	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	8	CARBONELL	87.54
		5	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	1	VERMEX	62.95
		6	2211-0008	AJONJOLÍ	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	49.42
		7	2211-0106	ALVERJÓN	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	28.09
		8	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	2	A GRANEL DE 1a CALIDAD	215.59
		9	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	18	A GRANEL DE 1a CALIDAD	38.20
		10	2211-0010	ARROZ	KILO	50	ABETO	24.15
		11	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	11	LA COSTEÑA	31.61
		12	2211-0274	ATÚN(I)	LATA	144	DOLORES	15.67
		13	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	12	DOLORES	229.03
		14	2211-0018	AVENA	KILO	4	A GRANEL DE 1a CALIDAD	17.04
		15	2211-0020	AZÚCAR	KILO	47	ZULKA	22.44
		16	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	1,940	DILOX	0.26
		17	2211-002	CACAHUATE	KILO	2	A GRANEL DE 1a CALIDAD	65.10
		18	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	5	LOS PORTALES	134.73
		19	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	1,880	NESCAFE	1.46
		20	2211-0024	CAJETA	FRASCO	3	CORONADO	41.20
		21	2211-0025	CANELA EN POLVO	FRASCO	4	MC CORMICK	17.39
		22	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	4	A GRANEL DE 1a CALIDAD	482.82
		23	2211-0279	CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LY. (UN GALÓN)	PIEZA	11	FRESCO	460.38
		24	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA	PAQUETE	6	ARM & HAMMER	12.93
		25	2211-0131	CEREALES	LATA	48	NESTLE	35.97
		26	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	87.54
		27	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	5	EL CRIOLLO	37.60
		28	2211-0030	COMINO	FRASCO	6	EL CRIOLLO	19.10
		29	2211-0031	CONSOMÉ	KILO	18	KNORR	25.87
		30	2211-0032	CURRY	PAQUETE	1	EL CRIOLLO	20.81
		31	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	151.60
		32	2211-0034	CHILE ÁRBOL	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	117.94
		33	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	140.38
		34	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	6	LA COSTEÑA	18.33
		35	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	2	A GRANEL DE 1a CALIDAD	80.77
		36	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	13	CAREY	24.84
		37	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	63.98

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
		38	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	179.70
		39	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	2	CHOCO MILK	71.69
		40	2211-0042	CHOCOLATE EN TABLILLA	PAQUETE	3	NESTLE ABUELITA	44.11
		41	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	9	A GRANEL DE 1a CALIDAD	218.93
		42	2211-0044	FRIJOL	KILO	36	VERDE VALLE	42.14
		43	2211-0045	FRUTA EN ALMÍBAR	LATA	20	LA COSTEÑA	31.95
		44	2211-0046	GALLETAS MARÍAS	CAJA	21	GAMESA	53.96
		45	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	9	GAMESA	43.17
		46	2211-0048	GARBANZA	KILO	4	CAMPO FLORIDO	34.26
		47	2211-0280	GELATINA DE AGUA	PAQUETE DE 720 GRS.	23	D'GARI	50.45
		48	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	1	D'GARI	8.99
		49	2211-0050	GRANOLA	LATA	1	NUTRIGUEÑA	50.45
		50	2211-0051	HABA PELADA	KILO	1	CAMPO FLORIDO	73.58
		51	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	4	TRES ESTRELLLAS	23.04
		52	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	1	MASECA	10.19
		53	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	10	LA MODERNA	22.44
		54	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	21	PRONTO	20.04
		55	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQUETE	17	KELLOGG'S	36.92
		56	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	17	NATURA	26.21
		57	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	5	NATURA	26.21
		58	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	1,755	BOING	7.54
		59	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	10	NESTLE	20.98
		60	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	1,038	LALA	21.07
		61	2211-0061	LECHE EVAPORADA	LATA	18	NESTLE	14.56
		62	2211-0062	LENTEJAS	KILO	18	ABETO	22.44
		63	2211-0063	FÉCULA DE MAÍZ	PAQUETE	4	MAIZENA	50.19
		64	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	26	LA COSTEÑA	47.19
		65	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	306	CHEF'S	0.51
		66	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	12	MC CORMICK	44.88
		67	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	1	KARLOTA	54.65
		68	2211-0067	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	22	KARO	46.85
		69	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	1	DON PANCHO	56.19
		70	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	5	MC CORMICK	17.99
		71	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	560	CHEF'S	0.34
		72	2211-0070	NUEZ	KILO	6	A GRANEL DE 1a CALIDAD	269.46
		73	2211-0071	ORÉGANO	KILO	0	A GRANEL DE 1a CALIDAD	78.63
		74	2211-0072	PASAS	KILO	4	A GRANEL DE 1a CALIDAD	63.98
		75	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	0	A GRANEL DE 1a CALIDAD	145.95
		76	2211-0074	PILONCILLO	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	20.21
		77	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	12	EL CRIOLLO	62.44
		78	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	12	MC CORMICK	39.40
		79	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	1	ROYAL	46.51
		80	2211-0078	PURÉ DE TOMATE	LITRO	7	LA COSTEÑA	19.27
		81	2211-0079	SAL DE AJO	FRASCO	3	MC CORMICK	15.76
		82	2211-0080	SAL DE CEBOLLA	FRASCO	11	MC CORMICK	13.79
		83	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	36	ELEFANTE	13.45
		84	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	49	FRAGATA	8.82
		85	2211-0083	SALSA CÁTSUP	FRASCO	7	LA COSTEÑA	11.82
		86	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	200	CHEF'S	0.43
		87	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	200	CHEF'S	0.26
		88	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	1	KIKKOMAN	42.31
		89	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	3	CROSSE & BLACKWELL	50.79
		90	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	64	LA MODERNA	5.65
		91	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	35	LA MODERNA	5.65
		92	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	43	LA MODERNA	5.65
		93	2211-0089	SOPA DE ESPAGUETY	PAQUETE	58	LA MODERNA	5.65
		94	2211-0090	SOPA DE TALLARÍN	PAQUETE	16	LA MODERNA	5.65

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

REQ	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
		95	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	29	LA MODERNA	5.65
		96	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	1	A GRANEL DE 1a CALIDAD	33.66
		97	2211-0092	TAMARINDO	KILO	2	A GRANEL DE 1a CALIDAD	20.81
		98	2211-0093	VAINILLA	FRASCO	12	CASTELLS	8.86
		99	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	4	LA COSTEÑA	10.02
93	2	1	2211-0210	ACELGA	KILO	4	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		2	2211-0211	AJO	KILO	11	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	62.35
		3	2211-0212	APIO	KILO	7	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	7.48
		4	2211-0213	BETABEL	KILO	4	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	9.98
		5	2211-0214	BERROS	KILO	2	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.97
		6	2211-0215	BRÓCOLI	KILO	65	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.18
		7	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	69	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	23.97
		8	2211-0217	CAMOTE	KILO	2	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		9	2211-0218	CEBOLLA	KILO	161	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.18
		10	2211-0219	CILANTRO	KILO	8	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.97
		11	2211-0220	COL	KILO	6	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	9.98
		12	2211-0221	COLIFLOR	KILO	36	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		13	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	21	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	70.02
		14	2211-0222	CHAYOTE	KILO	83	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	22.45
		15	2211-0224	CHÍCHARO	KILO	27	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	68.59
		16	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	21	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		17	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	6	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	27.44
		18	2211-0227	EJOTE	KILO	22	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		19	2211-0228	ELOTE	PIEZA	68	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	4.99
		20	2211-0229	EPAZOTE	KILO	8	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.97
		21	2211-0230	ESPINACAS	KILO	28	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		22	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	276	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	33.57
		23	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	63	1a CALIDAD	12.47

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
							COSECHA RECIENTE	
		24	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	33	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		25	2211-0234	NOPALES	KILO	97	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.95
		26	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	107	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.18
		27	2211-0236	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO	2	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		28	2211-0237	PIMIENTO MORRÓN ROJO	KILO	59	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	37.41
		29	2211-0238	PEPINO	KILO	45	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.38
		30	2211-0239	PEREJIL	KILO	5	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.38
		31	2211-0240	PORO	KILO	1	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		32	2211-0241	RÁBANO	KILO	2	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		33	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	4	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		34	2211-0272	TE DE LIMÓN	KILO	4	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		35	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	86	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.18
		36	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	6	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		37	2211-0245	YERBABUENA	KILO	2	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.97
		38	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	4	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		39	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	89	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	21.10
		40	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	85	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	62.35
		41	2211-0157	LIMÓN AGRIO	KILO	110	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	22.45
		42	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	202	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	48.64
		43	2211-0159	MELÓN CHINO	KILO	168	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	24.94
		44	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	32	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	14.38
		45	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	166	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.95
		46	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	169	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	19.95
		47	2211-0163	PLÁTANO MACHO	KILO	8	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	22.45

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
		48	2211-0164	PLÁTANO TABASCO	KILO	31	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		49	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	184	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.46
		50	2211-0166	TORONJA	KILO	1	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	11.50
		51	2211-0177	CAÑA	KILO	8	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	12.47
		52	2211-0172	CIRUELA	KILO	1	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	43.65
		53	2211-0178	CHABACANO	KILO	1	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	48.64
		54	2211-0170	DURAZNO	KILO	14	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	48.64
		55	2211-0173	FRESA	KILO	0	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	87.30
		56	2211-0167	GUAYABA	KILO	24	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	23.97
		57	2211-0176	JÍCAMA	KILO	3	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	9.98
		58	2211-0171	MANDARINA	KILO	22	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	9.98
		59	2211-0169	MANGO	KILO	0	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	24.94
		60	2211-0168	PERA	KILO	122	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	49.87
		61	2211-0179	PLÁTANO DOMINICO	KILO	4	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	24.94
		62	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	5	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	31.18
		63	2211-0175	TUNA	KILO	26	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	18.71
		64	2211-0174	UVA	KILO	27	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	99.77
95	3	1	2211-0133	BISTEC DE RES	KILO	142	1a CALIDAD TIF	149.65
		2	2211-0134	MACIZA DE RES	KILO	49	1a CALIDAD TIF	144.75
		3	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	73	1a CALIDAD TIF	138.44
		4	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	47	1a CALIDAD TIF	136.73
		5	2211-0137	CUETE DE RES	KILO	1	1a CALIDAD TIF	174.06
		6	2211-0138	PANCITA DE RES	KILO	7	1a CALIDAD TIF	107.15
		7	2211-0139	MACIZA DE CERDO	KILO	57	1a CALIDAD TIF	100.84
		8	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	14	1a CALIDAD TIF	93.79
		9	2211-0141	CHULETA DE CERDO	KILO	11	1a CALIDAD TIF	110.53
		10	2211-0142	CHICHARRÓN	KILO	3	1a CALIDAD TIF	123.45
		11	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	7	1a CALIDAD TIF	102.15
		12	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	308	1a CALIDAD TIF	59.60
		13	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	221	1a CALIDAD TIF	108.71
		14	2211-0147	FILETE DE PESCADO	KILO	67	1a CALIDAD TIF	102.15
		15	22110148	ALMEJA	KILO	5	1a CALIDAD TIF	52.95
97	4	1	2211-0149	CHORIZO	KILO	2	FUD	100.52
		2	2211-0155	JAMÓN DE PAVO	KILO	37	FUD	102.64
		3	2211-0151	MORTADELA	KILO	1	FUD	41.75
		4	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	28	FUD	52.69
		5	2211-0153	TOCINO	KILO	0.200	FUD	121.14
99	5	1	2211-0181	CREMA	LITRO	55	ALPURA	43.89

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

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

REQ	LOTE	PART	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	MARCA	PRECIO UNITARIO
		2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	27	GLORIA	212.84
		3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	8	MARGARITA	45.59
		4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	75	MARGARITA	144.80
		5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	13	LOS REYES	123.27
		6	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	1,232	ALPURA	6.41
		7	2211-0189	YOGHURT LIGHT	LITRO	2	LALA	36.14
		8	2211-0190	LACTOBACILOS	PIEZA	630	YAKULT	5.10
		9	2211-0191	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR	PIEZA	50	YAKULT	5.76
		10	2211-0187	HUEVO	KILO	137	CINTA NEGRA	42.10
103	7	1	2211-0021	BOX LUNCH	CAJA	16,679	SIN MARCA	65.74

EL **MONTO MÍNIMO** A EJERCER SERÁ DE **$9,019,060.40 (NUEVE MILLONES DIECINUEVE MIL SESENTA PESOS 40/100 M.N.)** Y UN **MONTO MÁXIMO** A EJERCER DE **$90,190,604.04 (NOVENTA MILLONES CIENTO NOVENTA MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS 04/100 M.N.)** INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, ASÍ COMO EL I.E.P.S. EN CASO DE APLICAR, QUE DEBERÁ ESPECIFICARSE EN SU FACTURACIÓN.

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

ANEXO 1.1

(FICHAS TÉCNICAS)

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

ANEXO 1.1
FICHA TÉCNICA
LOTE 1 "ABARROTES."

N° 1

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0019	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0004	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **22110005**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceite de maíz:** Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en frío 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0006	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0007	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 6

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0008	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 íntegro. 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 d 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 ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0106	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0009	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Almendra**: Grano seco alargado de la variedad Largueta Desmayo, empaque sellado de producto fresco, limpio e íntegro, 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 ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0098	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0107	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0274	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0012	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0018	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0020	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0126	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0022	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cacahuate**: cacahuate pelado común o maní, oleaginosa de semilla redondeada, producto fresco, limpio e íntegro. 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0023	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Café de grano:** Café 100% puro, tostado y molido. El empaque o envoltura podrá 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0110	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 20

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0024	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 21

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0025	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 22

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0026	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0279	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 ultra pasterizada, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0027	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Bicarbonato de Sodio para cocina**: Polvo blanco, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, paquete de 227 gr, Con características 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 25

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0131	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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 temperatura de 40°C
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0028	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0029	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0030	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0031	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0032	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Curry:** Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 60 g. Con características 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 31

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0033	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0034**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0035	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0036	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0037	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0038	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 37

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0039	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 38

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0040	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0041	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 40

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0042	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0043	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 42

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0044	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

Nº 43

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0045	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 44

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0046	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0047	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0048	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Garbanza**: Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiquete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0280	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0108	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0050	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0051	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 características sensoriales propias del haba pelada, con etiquete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0052	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0109	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 53

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0053	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0054	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 caracteristicas sensoriales propias de la harina para hot cakes.	
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. 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0055**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Hojuelas de maíz**: Hojuelas secas, enteras a base de grano de maiz, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0056	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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 cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0057	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 caracteristicas 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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 cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 58

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0058	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo individual:** Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetra pak pieza 500 ml. especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de la fruta en diferentes sabores, sin edulcorantes y con etiquete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.	
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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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 cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA N° 59

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0059	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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 cerradas, selladas libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 60

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0128	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche semidescremada:** Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 litro, marca registrada, Con caracteristicas 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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 cerradas, selladas libre de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

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

FICHA TÉCNICA

N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0061	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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 cerradas, selladas libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0062	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0063	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2221
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0064**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 65

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0127	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 66

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0065	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 67

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0066	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 68

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0067	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 69

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0068	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 70

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0069	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 características 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 71

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0122	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 72

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0070	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Nuez:** Fruto seco limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con caracteristicas sensoriales propias de la nuez. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas caracteristicas de la bolsa.	
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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 73

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0071	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 74

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0072	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pasas**: Fruta seca, limpio e íntegro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de las pasas. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 75

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0073**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 caracteristicas 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 76

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0074	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 77

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0075	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 78

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0076	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 79

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0077	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 80

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA C IUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0078	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 81

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0079	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 82

.UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0080	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 características 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 83

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0081	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 84

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0082	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 85

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0083	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 86

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0123	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 87

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0124**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 88

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0084	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 características 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 89

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0085	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 90

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0086	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 91

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0087	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 92

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0088	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 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, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 93

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0089	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 94

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0090	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 95

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0091	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 96

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0125	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Soya texturizada:** Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con caracteristicas 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 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

Nº 97

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0092	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 98

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0093	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 99

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0094	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA
PARTIDA 2 "FRUTAS Y VERDURAS." N° 1

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0210	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0211	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0211	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0213	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Betabel:** Caracteristicas: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0214	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 6

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0215	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0216	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0217**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Camote**: Características: 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0218	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

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**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0220	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Col:** Caracteristicas: 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 minimos 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0221	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0223	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0222	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chayote:** Características; 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0224	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0225	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0226	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0227	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Ejote:** Características. 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 características 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0228	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Elote:** Caracteristicas: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 20

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0229**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 21

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0230	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 22

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0231	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0232	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0233	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Lechuga orejona:** Características: 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 25

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0234	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Nopales:** Caracteristicas: 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0235	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Papa amarilla:** Características, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0236	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0237	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0238**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0239	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 minimos 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 31

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0240	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0241	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0242	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Te manzanilla**: Caracteristicas: 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0272	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Te limón:** Caracteristicas: 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 minimos 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0243	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

N° 36

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0244	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Verdolagas:** Caracteristicas: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 37

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0245	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Yerbabuena**: Caracteristicas: 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

Nº 38

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0246	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0247	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 40

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0156	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0157	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 42

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0158	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0159	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 44

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0160	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA **Naranja para jugo:** Caracteristicas: 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 a fermentado, libre de picaduras de insectos.	
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: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y caracteristicas 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0161	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0162	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0163	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0164	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0165	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0166	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0177	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0172	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Ciruela:** Caracteristicas: 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 53

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0178	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0170	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 minimos 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0173	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0167	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Guayaba:** Características: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0176	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA N° 58

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0171	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 59

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0169	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 60

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0168	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0179	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano dominico:** Caracteristicas: 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 minimos 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0180	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: 2211-0175	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Tuna:** Caracteristicas: 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA 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**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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:	

FICHA TÉCNICA

N° 1

PARTIDA 3 "CARNES EN GENERAL"

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0133**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Bistec de res**: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, cortes de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. .	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0134**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Maciza de res:** Características fisicas: color: rojo brillante, olor: caracteristico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, grueso en forma de cubo de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. .	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0135**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Molida de res:** Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0136**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Falda de res:** Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0137**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Cuete de res**: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 6

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0138**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Pancita de res:** Comprobar características físicas: color: amarillo claro, olor: característico, textura: firme y elástica, del cayo, cacarizo y libro proporcionalmente pre cocido, ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Verificar que la fecha de empaque sea de 24 horas de anticipación.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0139**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Maciza de cerdo**: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte grueso en forma de cubo de 150 gr de pulpa pernil, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0140**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Molida de cerdo:** Comprobar características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: elástica y ligeramente húmeda, especificaciones físico químicas: 20%, grasa mínimo 80% cárnico, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0141**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Chuleta de cerdo:** Chuleta natural, Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca y no más del 10% de hueso sin astillas, cortes de 150 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0142**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Chicharrón:** Comprobar características físicas: color: amarillo, olor: no rancio, textura: seca y poca áspera libre de vellosidades, consistencia: delgado y crujiente, conservación: en lugar fresco y seco, limitación de grasa 75%, proveedor que posea Reg. S.S.A.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0143**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Pierna de cerdo:** Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: **2211-0144**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Muslo de pollo:** Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, ni hematomas, gramaje: uniforme de 200 gr (+, - 10%), empaquetado sin sangre, temperatura: entre 2 y 4°c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0146**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Pechuga de pollo**: Carne firme y rosada, con huesos color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4° c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0147**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Filete de pescado (Tilapia):** Características físicas: son lonjas de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libres de toda porción de carne obscura, de hematomas y piel, olor característico: fresco sin olor amoniacal o a descomposición, sabor: agradable, textura: flexible sin ser nervuda, la marca de los dedos no queda en el cuerpo, gramaje: uniforme .100 gr (+/ - 10%), en empaque único, temperatura: de 0 a 2° c máximo, proveedor que posea Reg. S.S.A.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-027-SSA1-1993 Bienes y servicios producto de la pesca, pescado frescos, refrigerados y congelados, especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0148**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Almeja**: Almeja Campeche, Características sensoriales propias de la almeja, concha cerrada sin residuos de tierra o arena, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-027-SSA1-1993 Bienes y servicios producto de la pesca, pescado frescos, refrigerados y congelados, especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA
PARTIDA 4 "EMBUTIDOS" N° 1

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0149	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 1 **Embutidos** **Chorizo:** Embutido elaborados con las entrañas del cerdo Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes resecos y sin cambios de color, En presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello TIF, y en caso de ser menor la entrega a un kilo debera entregarse en bolsa de polipropileno de media densidad al alto vacío, marca registrada e información nutrimental y fecha de caducidad visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico, charolas de unicel y charola de estiba), en condiciones higiénicamente satisfactorias. Verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, comprobar que no exista perdida de humedad transporte que cuente con termo-kin, Verificar temperatura de 2 a 4° C. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: **2211-0155**	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 2 Embutidos **Jamón de pavo:** Elaborado con carne de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máximo, % proteína adicionada 2, % Fécula máximo 5, bajo en sal. Verificar estrictamente las características Sensoriales, carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme, compacta y el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, gramaje de 30 gr cada rebanada. Empaquetado por kilo al alto vacío con etiqueta que contenga marca registrada, gramaje, fecha de caducidad, e información nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-158-SCFI-2003. Jamón denominación y clasificación comercial especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, información comercial y métodos de prueba. NOM-213-SSAI-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-158-SCFI-2003, la NOM-110-SSAI y la 608-NORMEX-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0151**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 3 **Embutidos** **Mortadela:** Embutido preparado en base a carne de cerdo, fécula y grasa, Con características sensoriales propias de la mortadela Empaquetado por kilo al alto vacio con etiqueta que contenga marca registrada, rebanada de 30 gr, fecha de caducidad, e información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4° C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-213-SSAI-2002.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0145**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **4 Embutidos** **Salchicha de Pavo:** Elaborado de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % Proteína 9.8, % Almidón 7.7, % Proteína de soya 2. Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSA1-2009 .Esta norma oficial mexicana establece los requisitos minimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-213-SSAI-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4° C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-051-SCFI-2010.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria. Verificar la temperatura del producto.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0153**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **5 Embutidos** **Tocino:** Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne. Presentación por kilo en Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSAI-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4° C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-051-SCFI-2010
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA
LOTE 5 "LÁCTEOS." N° 1

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0181**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **Crema:** Características físicas: Fresca, color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de litro, (+/- 10%) de leche de vaca pasteurizada, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 lt. Deberán entregarlo en botes cerrados con las mismas características que el empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar la temperatura 2 a 4°c. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal Análisis Microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-110-SSAI-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0182**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **Mantequilla**: Mantequilla sin sal, Caracteristicas fisicas: color, amarillo, olor agradable, presentación de kilo, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 kg. Deberán entregarlo con las mismas características que el empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: NOM-110-SSAI preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis Microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-110-SSAI-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0183**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **Queso amarillo**: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marca registrada, presentación: 1 kilo en envolturas individuales, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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-110-SSAI-1994 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis Microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-121-SSAI-1994 y la NOM-110-SSAI
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0184	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **Queso panela**: Características físicas: color, blanco, olor agradable, sin exceso de sal, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación de 500 gr (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 500 gr deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los quesos de suero. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-110-SSAI
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0185**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **Queso chihuahua**: Características físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 2 kilo (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 2 kilos deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 6

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0188**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **Yoghurt individual:** Características físicas: color, según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación pieza de 125 gr, varios sabores, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSAI-2022
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0189**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **Yoghurt light:** Caracteristicas fisicas: color, sabor natural, consistencia semisólida y olor agradable, sin conservadores, presentación bote de plástico de 1 litro, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0190**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **LACTOBACILOS:** Elaborada de leche descremada en polvo 3.6, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales y lactobacillus casei shirota, presentación liquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no toxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características físicas de color, sabor, consistencia y olor, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0191**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **LACTOBACILOS SIN AZÚCAR:** Elaborada de leche descremada en polvo, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales, fibra dietética, fibra de soya, sucralosa, fructosa y lactobacillus casei shirota, presentación liquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no toxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características físicas de color, sabor, consistencia y olor, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0187**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LÁCTEOS** **Huevo:** Características físicas: Huevo fresco, cáscara brillante, olor agradable, marca registrada, fecha de caducidad, presentación kilo.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-159-SSAI-1996. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias del huevo, sus productos y derivados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos: Deterioro, Materia extraña, sin manchas, sin residuo de materia fecal, sin olor putrefacto. Se agitara suavemente para verificar el tamaño de la cámara de aire. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-159-SSAI-1996
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Comprobar las condiciones de limpieza del producto y la presentación de los envases primarios o colectivos (cajas de cartón corrugado para 360 pzas con separadores de plástico para 30 piezas perfectamente limpios que no existe derrame del producto). Las cajas de estiba limpia y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

FICHA TÉCNICA

LOTE 7 "BOX LUNCH."

N° 1

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**	
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0021**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **BOX LUNCH** Box Lunch: Colación compuesta de un producto principal (sándwich, torta, etc. Empacados en atmosfera modificada), fruta o postre, jugo y café, la presentación en caja o domo de plástico resistente y transparente, de 22.5x18x10 cm aproximadamente, corroborar la calidad de las preparaciones de los alimentos en cuanto a color, sabor, olor y textura, cada domo deberá venir acompañado por servilleta, vaso con tapa y cuchara. La bebida de sabor debe ser sin edulcorante artificial. Deberá ser producida en planta que cuente con Distintivo "H".	
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 y tenga refrigerador con termo - kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad (12 horas posteriores). Por tratarse de productos de consumo diario e inmediato no se aceptara reposición de las mismas.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en domo de plástico, sellado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva y estas deberán ser entregadas en taras de plástico.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

Nota: EL LICITANTE DEBERA ENTREGAR ANALISIS MICROBIOLOGICOS Y FISICOQUIMICOS, EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A

BOX LUNCH

1	2
CAFÉ CLUB SANDWICH ENSALADA VERDE BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA	CAFÉ PEPITO SALSA A LA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
3	**4**
CAFÉ HOJALDRAS DE POLLO CON MOLE BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA	CAFÉ CHAPATA DE JAMON C/QUESO BEBIDA DE SABOR SIN GAS FLAN
5	**6**
CAFÉ HOT DOGS SALSA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS YOGURT	CAFÉ BOLLO CON ENSALADA DE POLLO FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS
7	**8**
CAFÉ SANDWICH DE JAMÓN C/QUESO MANCHEGO BEBIDA DE SABOR SIN GAS YOGURT	CAFÉ HAMBURGUESAS ENSALADA VERDE FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS

9
CAFÉ EMPANADA HAWAIANA ENSALADA VERDE FLAN BEBIDA DE SABOR SIN GAS

10
CAFÉ TORTA DE MILANESA BEBIDA DE SABOR SIN GAS YOGURTH

11
CAFÉ TORTA CUBANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

12
CAFÉ MARINAS DE JAMÓN C/QUESO BEBIDA DE SABOR SIN GAS ENSALADA DE VERDE FLAN

13
CAFÉ CUERNITOS DE JAMÓN C/QUESO YOGURTH BEBIDA DE SABOR SIN GAS

14
CAFÉ EMPANADAS DE ATUN ENSALADA DE COL CON PIÑA FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS

15
CAFÉ MOLLETES CON JAMÓN SALSA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

- ✓ Los menús se entregaran dos días seguidos, por ejemplo el menú 1 se proporcionara para los días 1 y 2 de cada mes y así sucesivamente y para los meses que tienen 31 días se entregara el menú número 1.
- ✓ Los menús que marcan fruta de temporada, la unidad médica solicitara conforme al calendario de temporalidad vigente

RACIONES DE MENÚS

1	
CAFÉ 2 GR	LECHUGA 30 GR.
AZÚCAR 10 GR	ESPINACA 30 GR
PAN INTEGRAL (3 PZAS.)	CHILES EN VINAGRE 5 GR.
JAMÓN DE PAVO 30 GR.	MAYONESA Y/O CREMA CANTIDAD SUFICIENTE
PECHUGA DE POLLO 50 GR.	SAL CANTIDAD SUFICIENTE
QUESO MANCHEGO 20 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
TOCINO 15 GR.	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR
CEBOLLA 3 GR.	
AGUACATE 60 GR.	
JITOMATE 30 GR.	

2	
CAFÉ 2 GR	CHILE VERDE 5 GR.
AZÚCAR 10 GR.	LIMÓN CANTIDAD SUFICIENTE
PAN BLANCO 70 GR.	SAL CANTIDAD SUFICIENTE
BISTEC 90 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
FRIJOLES 20 GR.	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.
QUESO MANCHEGO 30 GR.	
AGUACATE 60 GR.	
CEBOLLA 6 GR.	
JITOMATE 60 GR.	

3
CAFÉ 2 GR
AZÚCAR 10 GR.
HOJALDRA 2 PZAS.
MOLE ROJO 100 GR.
PECHUGA DE POLLO 180 GR.
BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
FRUTA DE TEMPORADA 200 GR

4	
CAFÉ 2 GR AZÚCAR 10 GR. CHAPATA 70 GR JAMÓN DE PAVO 60 GR. QUESO MANCHEGO 45 GR. LECHUGA 20 GR JITOMATE 30 GR AGUACATE 30 GR	MAYONESA 10 GR. CHILE EN VINAGRE 5 GR. FLAN 100 GR. BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML

5	
CAFÉ 2 GR AZÚCAR 10 GR. MEDÍAS NOCHES (2 PZAS) SALCHICHA 90 GR. JITOMATE 60 GR	CEBOLLA 10 GR. CHILES EN VINAGRE 5 GR BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML YOGURTH 125 GR.

6	
CAFÉ 2 GR AZÚCAR 10 GR. PECHUGA DE POLLO 120 GR. ZANAHORIA 30 GR PAPA 30 GR CHÍCHARO 30 GR MAYONESA 5 GR CREMA 5 GR SAL CANTIDAD SUFICIENTE	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML FRUTA DE TEMPORADA 200 GR BOLLO 70 GR.

7	
CAFÉ 2 GR AZÚCAR 10 GR. PAN INTEGRAL 4 REBANADAS JAMÓN DE PAVO 60 GR. QUESO MANCHEGO 40 GR. MAYONESA 20 GR. AGUACATE 30 GR. JITOMATE 30 GR CEBOLLA 5 GR.	CHILE EN VINAGRE 5 GR. LECHUGA 20 GR BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML YOGURTH 125 GR

8	
CAFÉ 2 GR	QUESO AMARILLO 20 GR
AZÚCAR 10 GR.	JITOMATE 30 GR
PAN BOLLO 2 PZAS	CEBOLLA 3 GR.
CARNE MOLIDA 180 GR.	LECHUGA 60 GR
PEREJIL CANTIDAD SUFICIENTE	ESPINACA 60 GR
SAL CON AJO CANTIDAD SUFICIENTE	SAL CANTIDAD SUFICIENTE
HUEVO 15 GR	CHILE EN VINAGRE 5 GR.
PAN MOLIDO CANTIDAD SUFICIENTE	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
ACEITE 12 ML	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

9	
CAFÉ 2 GR	ESPINACA 30 GR
AZÚCAR 10 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
PASTA DE HOJALDRE EN FORMA DE EMPANADA (2 PIEZAS)	FLAN 100 GR.
JAMÓN DE PAVO 60 GR	
CHILES EN VINAGRE 5 GR.	
MAYONESA 10 GR	
PIÑA 60 GR	
LECHUGA 30 GR	

10	
CAFÉ 2 GR	FRIJOLES 20 GR.
AZÚCAR 10 GR.	JITOMATE 30 GR.
PAN BLANCO 70 GR.	AGUACATE 30 GR.
BISTEC 90 GR.	CEBOLLA 3 GR.
PAN MOLIDO CANTIDAD SUFICIENTE	MAYONESA 10 GR.
SAL CON AJO CANTIDAD SUFICIENTE	CHILE EN VINAGRE 5 GR.
HUEVO 15 GR	YOGURTH 125 GR
ACEITE 10 ML.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
LECHUGA 20 GR	

11	
CAFÉ 2GR	FRIJOL 20 GR.
AZÚCAR 10 GR.	MAYONESA 10 GR.
PAN BLANCO 70 GR.	AGUACATE 30 GR.
JAMÓN DE PAVO 30 GR.	JITOMATE 30 GR.
QUESO BLANCO 20 GR.	CEBOLLA 3 GR.
HUEVO 20 GR.	CHILE CHIPOTLE 5 GR
SALCHICHA 20 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
QUESO OAXACA 20 GR.	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.
LECHUGA 20 GR	
CHORIZO 30 GR	

12	
CAFÉ 2 GR	JITOMATE 30 GR.
AZÚCAR 10 GR.	CEBOLLA 3 GR.
MARINAS 2 PIEZAS	CHILE CHIPOTLE 5 GR.
JAMÓN DE 60 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
QUESO MANCHEGO 40 GR.	FLAN 100 GR.
LECHUGA 30 GR	
ESPINACA 30 GR	
MAYONESA 5 GR	
AGUACATE 30 GR	

13	
CAFE 2 GR	JITOMATE 30 GR.
AZÚCAR 10 GR.	CEBOLLA 3 GR.
CUERNITOS 2 PIEZAS	LECHUGA 20 GR
JAMÓN 60 GR	CHILE EN VINAGRE 10 GR.
QUESO MANCHEGO 40 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
MAYONESA 10 GR.	YOGURTH 125 GR.
LECHUGA 30 GR.	
AGUACATE 30 GR.	

14	
CAFÉ 2 GR	ACEITUNAS 20 GR.
AZÚCAR 10 GR.	COL 30 GR
PASTA HOJALDRADA EN FORMA DE EMPANADA (2 PIEZAS)	PASAS 10 GR.
ATÚN 100 GR	NUEZ 10 GR.
JITOMATE 30 GR.	PIÑA 20 GR.
CEBOLLA 3 GR.	CREMA 10 GR
AJO 1 GR.	MAYONESA 5 GR.
PAPA 40 GR	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.
ZANAHORIA 40 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML

15	
CAFÉ 2 GR	CEBOLLA 3 GR.
AZÚCAR 10 GR.	CHILES EN VINAGRE 5 GR.
PAN BLANCO 70 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
FRIJOL 20 GR	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR
JAMÓN 30 GR	
QUESO MANCHEGO 30 GR.	
JITOMATE 30 GR.	
AGUACATE 30 GR	

Nota: Los menús deben contener vaso, servilleta, cuchara o tenedor y según la preparación incluir salsas, sobrecitos de aderezos (mayonesa, cátsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch etc).

ANEXO 1.2

(CALENDARIO DE ENTREGAS)

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

ANEXO 1.2
CALENDARIO DE ENTREGA.
ABARROTES

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevara a cabo los 3 primeros días hábiles de cada mes, descartando sábados, domingos y días festivos, en horario: 7:00 a 11:00 horas, en el caso de leche fluida y jugo individual la cantidad de los pedidos se dividirá en 2 entregas, la primera será dentro del calendario establecido y la segunda los días 15 y 16 de cada mes a los Hospitales Generales, Hospitales Pediátricos y Hospitales Materno Infantiles.

1er. Día de cada mes

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Legaría
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Magdalena Contreras
Dr. Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Dr. Enrique cabrera
Ajusco Medio

2do. Día de cada mes

Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Coyoacán
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Tláhuac
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Xoco
Milpa Alta
Tláhuac
Iztapalapa
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

3er día de cada mes

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospitales Generales
Villa
Dr. Gregorio Salas
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza

FRUTAS Y VERDURAS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevara a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena
Xoco

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales materno infantiles
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales generales
Dr. Enrique cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaría
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Tláhuac
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Milpa alta
Villa
Iztapalapa
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

VIERNES

Hospitales Generales
Tláhuac

CARNES EN GENERAL

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevara a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 horas. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tláhuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Dr. Enrique cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaría
Hospitales Materno Infantiles
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Villa
Iztapalapa
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

VIERNES

Hospitales Generales
Milpa Alta
Tláhuac

EMBUTIDOS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevara a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tláhuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales generales
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaría
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

LÁCTEOS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevara a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tláhuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

5.1.1.1 **Hospitales Pediátricos**
Legaría
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

COLACIONES

La colación será entregado a las unidades médicas, los 365 días del año en los servicios de dietología, subdirección administrativa o asistente de la dirección entre las 20:30 a 21:30 horas.

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Balbuena
Dr. Enrique Cabrera
Dr. Gregorio Salas
Iztapalapa
Milpa Alta
Dr. Rubén Leñero
Tláhuac
Villa
Xoco
Torre Médica Tepepan
Hospitales Maternos Infantiles
Inguaran
Topilejo
Hospitales Pediátricos
Coyoacán
Iztacalco
Iztapalapa
Tacubaya
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
CRUM
Centro Regulador de Urgencias
Reclusorios
Reclusorio Preventivo Varonil Norte
Reclusorio Preventivo Varonil Sur
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente
Hospital del Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha
Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha
Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha
Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social
Comunidad para Mujeres (CM)
Comunidad de Diagnóstico Integral para Adolescentes (CDIA)
Comunidad de Tratamiento Especializado para Adolescentes (CTEA)
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria CEVASEP I
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria CEVASEP II
Centro Varonil de Readaptación Psicosocial (CEVAREPSI)

ANEXO 1.3

(RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES)

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

ANEXO 1.3
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. Pamela Alejandra Vargas Magaña
Balbuena	Av. Cecilio Róbelo y Sur 103 Col. Aeronáutica 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 Cuauhtémoc	Nut. Verónica Roque Zenón
Iztapalapa	Calz. Ermita Iztapalapa 3018 Col. Citlali, Alcaldía Iztapalapa C.P.09660	Nut. Yadira Alicia Braulio Sánchez
Milpa alta	Prolongación Av. Nvo. León s/n Col. Villa Milpa Alta, C.P. 12000 Alcaldia 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 Alcaldia Miguel Hidalgo	Nut. Ángel Pérez Hernández
Villa	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Alcaldia Gustavo A. Madero	Dtta. Ruth Álvarez Garcia
Hospital de Especialidades "Belisario Domínguez"	Avenida Tláhuac 4886 esquina Zacatlán de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Alcaldía. Iztapalapa	Dtta. Leticia Juárez Gonzaga
Xoco	Av. México Coyoacán y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Alcaldía Benito Juárez	L.G. Guadalupe Vargas Herrera
Dr. Enrique Cabrera Cosió	Prolongación Av 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Alcaldía Álvaro Obregón	Nut. Carolina Meza Ramos
Tláhuac	Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Alcaldía. Tláhuac. C.P. 13278	Nut. Flor del Carmen Rueda Villegas
Clínica Hospital Emiliano Zapata	Calle Cuco Sánchez 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	Nut. Gabriel Alejandro Gamero López

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
Coyoacán	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, Alcaldía Coyoacán	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. Cuauhtémoc 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

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
Inguaran	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. Ximena 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
Tláhuac	Av. Tláhuac Chalco n° 231 Col. La Habana Alcaldía. Tláhuac 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 Olguín González

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 Serdán. 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 Diagnóstico 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 número 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 número Col. San Mateo Xalpa C.P 16800 Alcaldía Xochimilco	Lic. María Cruz Toledo Valderrama

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*
Jicama	*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 1.4

(FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS)

ANEXO 1.4
FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS

UNIDAD HOSPITALARIA:	1.
SERVICIO:	2.
FECHA:	3.

EL INSUMO SUSTITUIDO ES ADECUADO SI ( ) NO ( )*. LO ANTERIOR EN ATENCIÓN AL "REPORTE DE MALA CALIDAD DE INSUMOS PARA LA SALUD" EMITIDO POR ESTA UNIDAD HOSPITALARIA MEDIANTE EL OFICIO_____, CON FECHA _____. 4. *EN CASO DE SER RESPUESTA NEGATIVA EXPLICAR EN EL APARTADO DE OBSERVACIONES.	
CLAVE SAICA: 5.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA: 6.	
MARCA (O NOMBRE COMERCIAL) ANTERIOR: 7.	NUEVA MARCA (O NOMBRE COMERCIAL): 8.
(NO. DE PIEZAS, ENVASES, PAQUETES, CAJAS REEMPLAZADAS): 9.	
PAÍS DE FABRICACIÓN: 10.	
FECHA DE CADUCIDAD: 11.	
LOTE: 12.	
OBSERVACIONES: 13.	

DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE EL INSUMO Y QUE DA EL AVAL DE CONFORMIDAD

NOMBRE COMPLETO:	14.	FIRMA:
CARGO:	15.	16.

DATOS DE LA AUTORIDAD DE LA UNIDAD

NOMBRE COMPLETO:	17.	FIRMA:
CARGO:	18.	20.
FECHA:	19.	

SELLO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA O SERVICIO QUE RECIBE

ANEXO 2

(REPORTE MENSUAL DE BIENES Y/O SERVICIOS Y COSTOS)

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

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 2

CONTRATO SSCDMX-DGAF-213-2020

$90,190,604.04

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 3

(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 3

CONTRATO SSCDMX-DGAF-213-2020

$90,190,604.04

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