CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-007-2022

CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS** QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR, LA **MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA 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"**, ASISTIDA POR EL **MTRO. DAVID MELCHOR MIRANDA ORTEGA** COMO DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, EL **DR. JOSÉ ALEJANDRO AVALOS BRACHO** 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 C. **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 1º, 32 APARTADO C NUMERAL 1, 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, Y 7 FRACCIÓN XV DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

I.3.- LA **MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ** EN SU CARÁCTER DE **DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, ACREDITA SU PERSONALIDAD JURÍDICA EN TÉRMINOS DEL NOMBRAMIENTO DE FECHA 16 DE AGOSTO DEL 2021 SIGNADO POR LA **DRA. CLAUDIA SHEINBAUM PARDO** EN SU CARÁCTER DE JEFA DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MANIFESTANDO QUE CUENTA CON FACULTADES AMPLIAS, SUFICIENTES Y CON LA ATRIBUCIÓN PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 129 FRACCIONES I, VIII, IX, X, XIV Y XVI 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. ASÍ COMO EN LO DISPUESTO EN EL PUNTO PRIMERO DEL "ACUERDO POR EL QUE SE DELEGA EN LOS DIRECTORES GENERALES DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL Y EN EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN", PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL EL DÍA 18 DE AGOSTO DE 2006.

I.4.- 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 NÚMERO **062/2022, 063/2022, 064/2022, 066/2022, 067/2022, Y 067-BIS/2022.**

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 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 36, 37, 41, 55 Y 56 DE SU REGLAMENTO Y PREVIOS REQUISITOS SEÑALADOS EN LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SE REALIZÓ EL PROCEDIMIENTO DE **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-001-2022** PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, DEL QUE DERIVÓ EL **ACTA DEL FALLO DEL 27 DE DICIEMBRE DE 2021**, EN LA QUE SE DETERMINÓ QUE LA PROPUESTA PRESENTADA POR **"EL PROVEEDOR ADJUDICADO"** RESULTO SER LA MÁS CONVENIENTE PARA **"EL GCDMX"** EN TÉRMINOS DE ECONOMÍA, OPORTUNIDAD, FINANCIAMIENTO Y DEMÁS CIRCUNSTANCIAS PERTINENTES.

I.6.- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, AL MOMENTO DE LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO SE CUENTA CON LA DEBIDA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL EN LA PARTIDA NO. **2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS"** CONFORME AL OFICIO NÚMERO **SSCDMX/DGAF/DF/2120/2021**, DE

DMMO/OJR/ACB/gb

FECHA **07 DE DICIEMBRE DE 2021**, POR EL CUAL SE OTORGÓ AUTORIZACIÓN 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 30001122-001-2022** 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 DISTRITO FEDERAL, AHORA DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL DÍA 24 DE FEBRERO DE 2011 Y SU ÚLTIMA REFORMA DEL 14 DE OCTUBRE DE 2020, EL NUMERAL 5.1.2 DE LA CIRCULAR UNO 2019, NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 02 DE AGOSTO DE 2019 Y EL ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA LA MISMA DE FECHA 4 DE SEPTIEMBRE DE 2019.

I.8. PARA PREVENIR EL CONFLICTO DE INTERESES, EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA MENCIONADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR PARA LA **ADQUISICIÓN DE 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 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 36, 37, 41, 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, SE UBICA EN: **AVENIDA INSURGENTES NORTE NÚMERO 423, CONJUNTO URBANO NONOALCO-TLATELOLCO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC C.P. 06900, DE LA CIUDAD DE MÉXICO.**

II.- **"EL PROVEEDOR", 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, AHORA INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL CON EL FOLIO NUMERO [redacted] Y CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO COMO LO 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 NÚMERO **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.

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 NÚMERO **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, ENTRE OTROS.

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 8 A-G LOTE 6, COLONIA DESARROLLO URBANO QUETZALCÓATL, 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 EL NUMERAL 5.7.4 DE LA CIRCULAR UNO 2019, "NORMATIVIDAD EN MATERÍA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE 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.

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), 2 (1.1 FICHAS TÉCNICAS), 3 (1.2 CALENDARIO DE ENTREGAS), 4 (1.3 RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA), 5 (1.4 FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS) Y 6 (1.6 FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO DE ALIMENTOS);** 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, ASÍ COMO LO ESTIPULADO EN LAS BASES, ACTA(S) DE JUNTA (S) DE ACLARACIÓN DE BASES, FALLO Y TODOS LOS DOCUMENTOS APLICABLES QUE EMANEN DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ASIMISMO LO NO PREVISTO SE SOMETERÁ 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), 2 (1.1 FICHAS TÉCNICAS), 3 (1.2 CALENDARIO DE ENTREGAS), 4 (1.3 RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA), 5 (1.4 FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS) Y 6 (1.6 FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO DE ALIMENTOS),** DEL PRESENTE CONTRATO.

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-007-2022

SEGUNDA. - VIGENCIA.

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL: **01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER.**

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 **$9,859,950.45 (NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS 45/100 M.N.)** Y UN **MONTO MÁXIMO** A EJERCER DE **$98,599,504.48 (NOVENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS CUATRO PESOS 48/100 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 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS)** 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 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS)** 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 Y 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.

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/OJR/ACB/gbj

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), 2 (1.1 FICHAS TÉCNICAS), 3 (1.2 CALENDARIO DE ENTREGAS), 4 (1.3 RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA), 5 (1.4 FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS) Y 6 (1.6 FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO 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.

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 2022.

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), 2 (1.1 FICHAS TÉCNICAS), 3 (1.2 CALENDARIO DE ENTREGAS), 4 (1.3 RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA), 5 (1.4 FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS) Y 6 (1.6 FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO DE ALIMENTOS),** EL PERIODO PARA LA ENTREGA DE LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS** OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ **A PARTIR DEL 1° DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2022 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER,** 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".**

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

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONFORME A LOS PERIODOS, HORARIOS, CONDICIONES Y EN SU CASO NORMAS GENERALES O ESPECÍFICAS, SEÑALADAS EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE**

LOS BIENES Y COSTOS), 2 (1.1 FICHAS TÉCNICAS), 3 (1.2 CALENDARIO DE ENTREGAS), 4 (1.3 RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA), 5 (1.4 FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS) Y 6 (1.6 FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO 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 ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES, VERIFICARÁN LAS CANTIDADES ENTREGADAS Y SERÁN RECHAZADAS SI NO CUMPLEN CON LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE CONTRATO Y LOS ANEXOS, SIN DETRIMENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGA ACREEDOR **"EL PROVEEDOR"**.

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ DE PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN Y FACILIDADES CORRESPONDIENTES AL PERSONAL DESCRITO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR CON EL PROPÓSITO DE QUE REALICE LA SUPERVISIÓN DE LOS CONTRATADOS Y SU VALIDACIÓN CORRESPONDIENTE.

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 ENTREGADOS LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN RELACIONADOS EN LOS **ANEXOS 1 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), 2 (1.1 FICHAS TÉCNICAS), 3 (1.2 CALENDARIO DE ENTREGAS), 4 (1.3 RELACIÓN DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA), 5 (1.4 FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS) Y 6 (1.6 FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO DE ALIMENTOS), "EL GCDMX"**, PODRÁ REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD A LOS BIENES EN UN LABORATORIO ELEGIDO LIBREMENTE POR **"EL GCDMX"**, DEBIDAMENTE ACREDITADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, EL COSTO DE LAS PRUEBAS SERÁ CUBIERTO POR **"EL PROVEEDOR"** Y SE PRACTICARÁN SOBRE CADA SUMINISTRO REALIZADO. LAS MUESTRAS REQUERIDAS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS SERÁN REPUESTAS POR **"EL PROVEEDOR"**, SIN COSTO ALGUNO PARA **"EL GCDMX"**.

PARA AQUELLOS BIENES QUE NO SEAN SUJETOS A PRUEBAS DE LABORATORIO, EN LA ENTREGA DE LOS MISMOS, SE CORROBORARÁN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS CON LAS FICHAS TÉCNICAS, 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.

DMMO/CJR/ACB/gbj

"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 **6 (SEIS) 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 ENTREGA DE LOS BIENES;

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

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

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

DÉCIMA CUARTA. - RESPONSABILIDAD.

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

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y MALA CALIDAD EN LA ENTREGA **DE 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 DÍA NATURAL POR LA FALTA DE ENTREGA O ENTREGA CON RETRASO DE LOS BIENES O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES, POR CAUSAS IMPUTABLES A **"EL PROVEEDOR"**, SERÁ DEL **10% (DIEZ POR CIENTO)**, SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, O ENTREGADOS CON RETRASO, SIN CONSIDERAR DESCUENTOS NI EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.). DURANTE EL TIEMPO QUE SEA NECESARIO SIN REBASAR EL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, COMO LO ESTIPULA EL NUMERAL 5.13 DE LA CIRCULAR UNO 2019, "NORMATIVIDAD EN MATERÍA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS", VIGENTE.

AMBAS PARTES ESTÁN DE ACUERDO EN QUE LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS** SERÁ LA RESPONSABLE 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, "NORMATIVIDAD EN MATERÍA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS", VIGENTE.

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, SIEMPRE Y CUANDO SEA CONFORME AL PRECIO ORIGINAL Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS BIENES SEAN IGUALES A LOS INICIALMENTE PACTADOS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 65 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 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/OJR/ACB/gbj

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) SEA DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;

D) 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.

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

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

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

H) 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/OJR/ACB/gbj

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 ENTREGA DE LOS BIENES 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

DMMO/OJR/ACB/gbj

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: SEÑALADOS EN EL NUMERAL II.12 INCISO B)** PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS.**

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/OJR/ACB/gbj

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 **VEINTIOCHO DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTIUNO**, LOS QUE EN ÉL INTERVIENEN COMO CONSTANCIA DE SU ACEPTACIÓN.

POR "EL GCDMX"

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

MTRO. DAVID MELCHOR MIRANDA ORTEGA
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

DR. JOSÉ ALEJANDRO AVALOS BRACHO
DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.

POR "EL PROVEEDOR"

C. JESÚS ISAÍAS SOLORIO PÉREZ

DMMO/OJR/ACB/gbj

ANEXO 1

(DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS)

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-007-2022

ANEXO 1
DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
ABARROTES			***REQUISICIÓN 063/2022 LOTE 1:***		
1	2211-0045	**FRUTA EN ALMIBAR** *	LATA	LA COSTEÑA	$58.95
2	2211-0066	**MIEL DE ABEJA** *	FRASCO	CARLOTA	$96.98
3	2211-0080	SAL CON CEBOLLA	FRASCO	MC CORMICK	$28.52
4	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	ELEFANTE	$17.11
5	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	FRAGATA	$18.07
6	2211-0083	SALSA CATSUP	FRASCO	LA COSTEÑA	$19.02
7	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	CHEFF´S	$0.48
8	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	CHEFF´S	$0.48
9	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	KIKKOMAN	$55.15
10	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	CROSS & BLACKWELL	$102.69
11	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	LA MODERNA	$9.51
12	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	LA MODERNA	$9.51
13	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	LALA	$26.62
14	2211-0061	LECHE EVAPORADA	LATA	NESTLÉ	$24.72
15	2211-0062	LENTEJAS	KILO	EL LABRADOR	$32.33
16	2211-0063	FÉCULA DE MAÍZ	PAQUETE	MAIZENA	$37.08
17	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	LA COSTEÑA	$72.26
18	2211-0044	FRIJOL	KILO	EL LABRADOR	$54.20
19	2211-0046	***GALLETAS MARÍAS*** *	CAJA	GAMESA	$80.82
20	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	GAMESA	$60.85
21	2211-0048	GARBANZA	KILO	EL LABRADOR	$33.28
22	2211-0280	***GELATINA DE AGUA*** *	PAQUETE DE 720 GR	D´GARI	$91.28
23	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	HEINZ	$0.95
24	2211-0065	***MERMELADA*** *	FRASCO	MC CORMICK	$104.59
25	2211-0067	***JARABE DE MAÍZ*** *	FRASCO	KARO	$82.72
26	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	DON PANCHO	$222.49
27	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	MC CORMICK	$34.23
28	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	HEINZ	$0.48
29	2211-0070	NUEZ	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$310.91

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
30	2211-0071	ORÉGANO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$119.80
31	2211-0072	PASAS	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$66.56
32	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$155.93
33	2211-0074	PILONCILLO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$36.13
34	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	MC CORMICK	$49.44
35	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	MC CORMICK	$79.87
36	2211-0077	***POLVO PARA HORNEAR*** **	LATA	ROYAL	$53.24
37	2211-0078	PURÉ DE TOMATE	LITRO	LA COSTEÑA	$30.43
38	2211-0079	SAL CON AJO	FRASCO	MC CORMICK	$29.47
39	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	LA MODERNA	$9.51
40	2211-0089	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	LA MODERNA	$9.51
41	2211-0090	SOPA DE TALLARÍN	PAQUETE	LA MODERNA	$9.51
42	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	LA MODERNA	$9.51
43	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	CHEF AND HOTEL	$32.33
44	2211-0092	TAMARINDO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$38.98
45	2211-0093	***VAINILLA*** * / **	FRASCO	CASTELLS	$28.52
46	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	LA ANITA	$17.11
47	2211-0041	***CHOCOLATE EN POLVO*** *	LATA	CHOCO MILK	$145.47
48	2211-0042	***CHOCOLATE EN TABLILLAS*** *	PAQUETE	DON GUSTAVO	$72.26
49	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$124.55
50	2211-0108	***GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS*** *	PAQUETE	D´GARI	$16.16
51	2211-0050	***GRANOLA*** *	KILO	NUTRIGUEÑA	$62.75
52	2211-0051	HABA PELADA	KILO	EL LABRADOR	$97.93
53	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	$31.38
54	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	MASECA	$22.82
55	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	SAN BLAS	$27.57
56	2211-0054	***HARINA PARA HOT CAKES*** *	PAQUETE	PRONTO	$38.98
57	2211-0055	***HOJUELAS DE MAÍZ*** *	PAQUETE	KELLOGS	$79.87
58	2211-0056	***JUGO DE MANZANA*** *	LITRO	JUMEX	$29.47
59	2211-0057	***JUGO DE UVA*** *	LITRO	JUMEX	$29.47

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
60	2211-0058	***JUGO INDIVIDUAL*** */**	PIEZA	BOING	$13.31
61	2211-0059	***LECHE CONDENSADA*** *	LATA	NESTLÉ	$34.23
62	2211-0008	AJONJOLÍ	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$53.24
63	2211-0106	ALBERJÓN	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$22.82
64	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$205.37
65	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$63.70
66	2211-0010	ARROZ	KILO	EL LABRADOR	$29.47
67	2211-0107	***ATE DE FRUTAS*** *	LATA	LA COSTEÑA	$45.64
68	2211-0274	ATÚN (I)	LATA	DOLORES	$29.47
69	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	DOLORES	$364.15
70	2211-0018	AVENA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$29.47
71	2211-0020	AZÚCAR	KILO	EL LABRADOR	$33.28
72	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	DILOX	$0.48
73	2211-0022	CACAHUATE	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$74.16
74	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	LOS PORTALES	$246.26
75	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	NESCAFE	$1.90
76	2211-0024	***CAJETA*** *	FRASCO	REAL POTOSI	$113.14
77	2211-0025	CANELA MOLIDA	FRASCO	MC CORMICK	$46.59
78	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	LA ALTEÑA	$566.67
79	2211-0279	***CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LT. (UN GALÓN)*** * / **	PIEZA	FRÍOS	$366.06
80	2211-0027	***BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA*** **	PAQUETE	ARM & HAMMER	$15.21
81	2211-0131	***CEREALES*** *	LATA	GERBER	$44.69
82	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$116.00
83	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	EL CRIOLLO	$38.03
84	2211-0030	COMINO	FRASCO	EL CRIOLLO	$30.43
85	2211-0031	CONSOMÉ	KILO	KNOR SUIZA	$209.18
86	2211-0032	CURRY	PAQUETE	EL CRIOLLO	$33.28
87	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$193.01

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
88	2211-0034	CHILE ÁRBOL	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$182.55
89	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$86.52
90	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	LA COSTEÑA	$26.62
91	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$128.36
92	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	CAREY	$40.88
93	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$82.72
94	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	$174.95
95	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	CANOIL	$50.39
96	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	MC CORMICK	$25.67
97	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	CRISTAL	$49.44
98	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	CARBONELL	$96.98
99	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	VERMEX	$118.85
NOTA: LOS PRODUCTOS SOMBREADOS Y MARCADOS CON (*) CAUSAN EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (IEPS).					
NOTA: LOS PRODUCTOS SOMBREADOS Y MARCADOS CON DOS ASTERISCOS (**), CAUSAN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.).					
FRUTAS Y VERDURAS		***REQUISICIÓN 062/2022 LOTE 2:***			
1	2211-0227	EJOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$37.02
2	2211-0228	ELOTE	PIEZA	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$9.03
3	2211-0229	EPAZOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
4	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$29.80
5	2211-0236	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$39.73
6	2211-0237	PIMIENTO MORRÓN ROJO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$46.95
7	2211-0238	PEPINO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$23.47

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
8	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$18.96
9	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$11.74
10	2211-0157	LIMÓN AGRIO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$27.09
11	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$52.37
12	2211-0175	TUNA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$18.96
13	2211-0174	UVA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$83.97
14	2211-0210	ACELGA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
15	2211-0211	AJO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$132.72
16	2211-0212	APIO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$23.47
17	2211-0213	BETABEL	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$9.93
18	2211-0214	BERROS	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$5.42
19	2211-0215	BRÓCOLI	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$27.09
20	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$25.28
21	2211-0217	CAMOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$9.93
22	2211-0218	CEBOLLA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$13.54

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
23	2211-0219	CILANTRO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
24	2211-0220	COL	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
25	2211-0221	COLIFLOR	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
26	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$114.67
27	2211-0222	CHAYOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$18.96
28	2211-0224	CHÍCHARO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$83.97
29	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$40.63
30	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$27.09
31	2211-0230	ESPINACAS	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
32	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$23.47
33	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$13.54
34	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$18.96
35	2211-0234	NOPALES	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$18.96
36	2211-0239	PEREJIL	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
37	2211-0240	PORO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$17.15

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
38	2211-0241	RÁBANO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$11.74
39	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$39.73
40	2211-0272	TÉ DE LIMÓN	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$37.02
41	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
42	2211-0245	YERBABUENA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$16.25
43	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$81.26
44	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$61.40
45	2211-0159	MELÓN CHINO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$27.09
46	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$9.93
47	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$22.57
48	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$19.86
49	2211-0163	PLÁTANO MACHO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$25.28
50	2211-0164	PLÁTANO TABASCO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$18.96
51	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$13.54
52	2211-0166	TORONJA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$14.45

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
53	2211-0177	CAÑA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$8.13
54	2211-0172	CIRUELA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$34.31
55	2211-0178	CHABACANO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$17.15
56	2211-0170	DURAZNO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$41.53
57	2211-0173	FRESA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$78.55
58	2211-0167	GUAYABA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$26.18
59	2211-0176	JÍCAMA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$14.45
60	2211-0171	MANDARINA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$17.15
61	2211-0169	MANGO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$49.66
62	2211-0168	PERA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$52.37
63	2211-0179	PLÁTANO DOMINICO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$37.02
64	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	$11.74
CARNES EN GENERAL			***REQUISICIÓN 064/2022 LOTE 3:***		
1	2211-0134	MACIZA DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$186.36
2	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$161.64

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
3	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$161.64
4	2211-0137	CUETE DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$192.06
5	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$91.28
6	2211-0133	BISTEC DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$195.86
7	2211-0138	PANCITA DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$92.23
8	2211-0139	MACIZA DE CERDO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$91.28
9	2211-0141	CHULETA DE CERDO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$96.98
10	2211-0142	CHICHARRÓN	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$161.64
11	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$89.37
12	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$78.92
13	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	$99.83
14	2211-0147	FILETE DE PESCADO	KILO	FRESCO DE 1a CALIDAD	$110.29

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
15	2211-0148	ALMEJA	KILO	FRESCO DE 1a CALIDAD	$25.67
EMBUTIDOS			***REQUISICIÓN 067/2022 LOTE 4:***		
1	2211-0149	CHORIZO	KILO	FUD	$88.42
2	2211-0155	JAMÓN DE PAVO	KILO	FUD	$136.91
3	2211-0151	MORTADELA	KILO	FUD	$37.08
4	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	FUD	$91.28
5	2211-0153	TOCINO	KILO	FUD	$120.75
LÁCTEOS			***REQUISICIÓN 066/2022 LOTE 5:***		
1	2211-0181	CREMA	KILO	ALPURA	$74.94
2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	GLORIA	$226.62
3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	MARGARITA	$85.77
4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	MARGARITA	$144.46
5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	LOS REYES	$182.38
6	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	ALPURA	$7.22
7	2211-0189	YOGHURT LIGHT	LITRO	LALA	$44.24
8	2211-0190	LACTOBACILOS	PIEZA	YAKULT	$6.32
9	2211-0191	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR	PIEZA	YAKULT	$7.22
10	2211-0187	HUEVO	KILO	MAMA GALLINA	$49.66
BOX LUNCH			***REQUISICIÓN 067 Bis/2022 LOTE 7:***		
1	2211-0021	***BOX LUNCH*** **	CAJA	N/A	$55.62
NOTA: LOS PRODUCTOS MARCADOS CON DOS ASTERISCOS (**), CAUSAN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.).					

EL **MONTO MÍNIMO** A EJERCER SERÁ DE **$9,859,950.45 (NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS 45/100 M.N.)** Y UN **MONTO MÁXIMO** A EJERCER DE **$98,599,504.48 (NOVENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS CUATRO PESOS 48/100 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.

ANEXO 2

(1.1 FICHAS TÉCNICAS)

ANEXO 1.1
LOTE 1 "ABARROTES."

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0045**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Fruta en almíbar:** Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene (durazno, piña o mango), información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de 800 gr +/- 10% 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000399

FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0066**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Miel de abeja**: Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de abeja.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-145-SCFI-2001. Esta norma establece la información comercial que debe exhibir el etiquetado de la miel preenvasada que se comercializa dentro del territorio Nacional en sus diferentes presentaciones NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000400

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0080**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal con cebolla:** Condimento preparado molida, verificando la presentación frasco de 126 gr (+, - 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000401

FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0081**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal de cocina**: Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000402

FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0082**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal de mesa:** Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada. Con 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000403

FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0083**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa Cátsup**: Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias. Presentación frasco de 320 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátsup, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000404

FICHA TÉCNICA N° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0123**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa Cátsup:** Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátsup.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote.	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:		

000405

FICHA TÉCNICA N° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0124**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa Jalapeño**: Chile fresco y picoso, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa jalapeño.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote	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:		

000406

FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0084**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa de soya:** Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 296 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con 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 minimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000407

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: **2211-0085**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa inglesa:** Condimento liquido fermentado, presentación frasco de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000408

FICHA TÉCNICA N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0086**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de codo:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000409

FICHA TÉCNICA N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0087**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de estrella:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000410

FICHA TÉCNICA N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0128**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche semidescremada:** Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 litro, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche fluida, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2010. Esta norma establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, así como la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010y la 155. Determinación del origen de la proteína.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libre de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

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)

000411

FICHA TÉCNICA N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0061**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche evaporada:** Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación lata de 360 gr +/- 10%, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2010. Esta norma establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, así como la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000412

FICHA TÉCNICA N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0062**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Lentejas:** Grano maduro libre de humedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias de las lentejas, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000413

FICHA TÉCNICA N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0063**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Fécula de Maíz:** Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 425 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000414

FICHA TÉCNICA N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0064**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mayonesa:** Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000415

FICHA TÉCNICA N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0044**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Fríjol:** 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000416

FICHA TÉCNICA N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0046**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Galletas Marias:** 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000417

FICHA TÉCNICA N° 20

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0047**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Galletas saladas:** Es la galleta horneada a base de harina preparadas con sal, presentación caja de 540 gr +/-10%, 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 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000418

FICHA TÉCNICA N° 21

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0048**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Garbanza:** Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000419

FICHA TÉCNICA N° 22

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0280**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Gelatina de agua:** Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y grenetina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 720gr (+/- 15%). (Varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000420

FICHA TÉCNICA N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0127**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mayonesa**: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote.	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:		

000421

FICHA TÉCNICA N° 25

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0067**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jarabe de maíz:** Es un edulcorante líquido. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 ml, 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000423

FICHA TÉCNICA N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0065**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mermelada**: Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000422

FICHA TÉCNICA N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0068**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mole rojo en polvo:** A base de chiles y especies, el empaque debe especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con caracteristicas sensoriales propias del mole rojo, 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000424

FICHA TÉCNICA N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0069**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mostaza:** Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental, presentación frasco de 430 gr, y marca registrada. Con 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000425

FICHA TÉCNICA N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0122**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mostaza:** Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote.	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:		

000426

FICHA TÉCNICA N° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0070**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Nuez:** Fruto seco limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la nuez. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000427

FICHA TÉCNICA N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0071**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Orégano:** Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del orégano. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000428

FICHA TÉCNICA N° 31

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0072**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pasas**: Fruta seca, limpio e integro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de las pasas. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000429

FICHA TÉCNICA N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0073**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pepita verde entera**: Semillas de calabaza, Presentación paquete de kilo. el empaque deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de la pepita verde. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas caracteristicas que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000430

FICHA TÉCNICA N° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0074**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Piloncillo:** Es el jugo de la caña de azúcar. Su recepción será en piezas pequeñas, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del piloncillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000431

FICHA TÉCNICA N° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0075**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pimienta blanca molida**: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 70 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000432

FICHA TÉCNICA N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0076**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pimienta negra molida:** Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación frasco de 64 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con caracteristicas 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las caracteristicas de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000433

FICHA TÉCNICA N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0077**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Polvo para hornear:** Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación lata de 454 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del polvo para hornear.		
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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, sin abolladuras y abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000434

FICHA TÉCNICA N° 37

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA C IUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0078**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Puré de tomate:** Salsa de tomate, elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, envase Tetrapak de 1 Kg, deberán especificar el contenido neto, marca registrada, Con características 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, asi como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000435

FICHA TÉCNICA N°38

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0079**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal con ajo**: Condimento preparado, molido y envasado, Presentación frasco de 125 gr (+/- 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000436

FICHA TÉCNICA N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0088**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de fideo:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000437

FICHA TÉCNICA N°40

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0089**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de spaguetty**: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000438

FICHA TÉCNICA N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0090**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de tallarín:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000439

FICHA TÉCNICA N° 42

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0091**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa menuda:** Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000440

FICHA TÉCNICA N° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0125**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Soya texturizada:** Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiquete de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000441

FICHA TÉCNICA N° 44

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0092**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Tamarindo**: Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000442

FICHA TÉCNICA N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0093**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Vainilla:** Saborizante artificial de vainilla, 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000443

FICHA TÉCNICA N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0094**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Vinagre**: Es la dilución de vinagre blanco concentrado con agua filtrada, presentación frasco de 1 lt, marca registrada, Con características sensoriales propias del vinagre.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000444

FICHA TÉCNICA N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0041**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chocolate en polvo**: Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma 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 cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSAI-1993. Esta norma establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Esta norma establece las especificaciones sanitarias y comerciales que debe cumplir el cacao, el chocolate, los productos similares y los derivados del cacao. Asimismo, establece la denominación genérica y especifica de dichos productos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000445

FICHA TÉCNICA N° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0042**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chocolate en tablillas**: Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 540 gr Con características sensoriales propias del chocolate en tablilla.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Esta norma establece las especificaciones sanitarias y comerciales que debe cumplir el cacao, el chocolate, los productos similares y los derivados del cacao. Asimismo, establece la denominación genérica y especifica de dichos productos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000446

FICHA TÉCNICA N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0043**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Flor de Jamaica:** Las flores son de color rojo en la base y más pálido en los extremos, debe ser entero, fresco y limpio el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la flor de Jamaica. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000447

FICHA TÉCNICA N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0108**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Gelatina de agua baja en calorías:** Polvo con bajo contenido calórico, el empaque deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 20 gr (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000448

FICHA TÉCNICA N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0050**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Granola**: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la granola, con etiquete de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000449

FICHA TÉCNICA N° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0051**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Haba pelada:** Es un grano maduro, seco y entero, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con caracteristicas sensoriales propias del haba pelada, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000450

FICHA TÉCNICA N° 53

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0052**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Harina de arroz:** Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina de arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000451

FICHA TÉCNICA N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0109**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Harina de maíz:** Polvo fino, seco de aspecto granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000452

FICHA TÉCNICA N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0053**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Harina de trigo**: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg Con características sensoriales propias de la harina de trigo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002. Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000453

FICHA TÉCNICA N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0054**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Harina para Hot cakes:** Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina para hot cakes.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000454

FICHA TÉCNICA N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0055**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Hojuelas de maíz:** Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz, paquete de 500 gr, marca registrada Con características 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 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000455

FICHA TÉCNICA N° 58

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0056**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo de manzana**: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin edulcorantes y 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000456

FICHA TÉCNICA N° 59

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0057**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo de uva:** Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de Jugo de Uva, de marca registrada, Con características sensoriales propias del Jugo de Uva, sin edulcorantes y con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000457

FICHA TÉCNICA N° 60

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0058**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo individual:** Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetra pak pieza 250 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000458

FICHA TÉCNICA N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: 2211-0059	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:18 de Octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche condensada:** Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 387 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, asi como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000459

FICHA TÉCNICA N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0008**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ajonjolí**: Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca en su exterior; de aproximadamente de 2 a 4 mm de longitud, en empaque sellado por kilo, limpio e 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 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, sellados libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000460

FICHA TÉCNICA N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0106**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Alberjón**: Grano maduro amarillo azufrado procedente de la familia de las leguminosas, granos libres de humedad e insectos, presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del alberjón. 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 y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000461

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: **2211-0009**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000462

FICHA TÉCNICA N° 65

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0098**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Amaranto, cereal tostado al natural**: Semilla lisa de 1mm de diámetro aproximadamente, brillante y de color blanco. Presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del amaranto. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000463

FICHA TÉCNICA N° 66

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0010**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Arroz:** Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg, Con características sensoriales propias del arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000464

FICHA TÉCNICA N°67

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0107**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ate de frutas:** Dulce tipico 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000465

FICHA TÉCNICA N° 68

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0274**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Atún (I):** Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 140 gr, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-084-SCFI-1994 Esta norma establece información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. NOM-251-SSA1-2009. 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000466

FICHA TÉCNICA N° 69

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0012**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Atún (II):** Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 1.880 kg, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-084-SCFI-1994, Esta norma establece la información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. NOM-251-SSA1-2009. 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000467

FICHA TÉCNICA N° 70

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0018**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Avena:** Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa sellada de 1kg, Con características sensoriales propias de la avena. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas caracteristicas de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000468

FICHA TÉCNICA N° 71

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0020**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Azúcar:** Azúcar Morena, Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada presentación bolsa sellada de kilo, sin rasgaduras, marca registrada e información nutrimental, con características sensoriales propias del Azúcar. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000469

FICHA TÉCNICA N° 72

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0126**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Azúcar**: Azúcar refinada. 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaque de papel de 5 grs. libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000470

FICHA TÉCNICA N° 73

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0022**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cacahuate:** cacahuate pelado común o maní, oleaginosa de semilla redondeada, producto fresco, limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuate. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000471

FICHA TÉCNICA N° 74

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0023**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ABARROTES
Café de grano: Café 100% puro, tostado y molido. El empaque o envoltura podra ser de .500 kg presentando 2 para complementar 1 kg, Con características sensoriales propias del café de grano, con 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.

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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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:	

000472

FICHA TÉCNICA N° 75

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0110**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Café Soluble:** Café 100% puro soluble, presentación en sobre de papel plastificado, contenido pieza de 2 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias del café soluble.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado.	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:		

000473

FICHA TÉCNICA N° 76

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0024**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cajeta**: Cajeta quemada, Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación frasco de 640 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000474

FICHA TÉCNICA N° 77

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0025**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Canela Molida:** Canela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Frasco de 63 gr, Con características sensoriales propias de la canela 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000475

FICHA TÉCNICA N° 78

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0026**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Canela en raja:** Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de hongo. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000476

FICHA TÉCNICA N° 79

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0279**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Concentrado con pulpa de frutas en envase pet:** Producto, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de Frutas frescas, sano maduro y limpio. Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados), Homogenizada, desairada, concentrada, pasteurizada, o ultra pasterizada, empacada y almacenada según su condición para su conservación. Presentación Galón de 3.785 lt (+/- 10%). 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 6 envases por caja, limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000477

FICHA TÉCNICA N° 80

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0027**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Bicarbonato de Sodio para cocina:** Polvo blanco, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, paquete de 227 gr. Con características sensoriales propias del carbonato.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000478

FICHA TÉCNICA N° 81

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0131**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cereales:** Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y Ácido fólico, presentación lata de 270 gramos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo con manzana y 4 cereales, trigo con miel. (a partir de los 6 a los 12 meses). El cereal infantil se utilizará 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 establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminantes y que no sobre pase una tempetura de 40°C	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000479

FICHA TÉCNICA N° 82

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0028**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ciruela pasa:** Fruto carnoso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e integro, Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la ciruela pasa. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000480

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: **2211-0029**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Clavo molido:** Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr, Con caracteristicas sensoriales propias del clavo molido.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000481

FICHA TÉCNICA N° 84

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0030**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Comino:** Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, Frasco de 55 gr (+/- 10%), Con características sensoriales propias del comino.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000482

FICHA TÉCNICA N° 85

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0031**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Consomé:** Producto en polvo con sabor a caldo de pollo 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 establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000483

FICHA TÉCNICA N° 86

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0032**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Curry:** Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 60 g, Con características sensoriales propias del curry, 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000484

FICHA TÉCNICA N° 87

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0033**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACION:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile ancho**: Seco, entero, maduro, deshidratado y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Con características sensoriales propias del chile ancho. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté rota, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000485

FICHA TÉCNICA N° 88

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0034**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile árbol**: Chile largo, delgado, entero, seco, brillante, picante y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile de árbol. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000486

FICHA TÉCNICA N° 89

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0035**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile chipotle**: Chile seco, picoso, arrugado, entero, limpio y ahumado, el empaque. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile chipotle. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000487

FICHA TÉCNICA N° 90

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0036**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile chipotle adobado:** Chile picoso, arrugado, entero y ahumado, presentación lata de 220 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chile chipotle adobado, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000488

FICHA TÉCNICA N° 91

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0037**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile guajillo:** Chile seco de piel tersa con forma triangular alargada, entero y limpio, Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile guajillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000489

FICHA TÉCNICA N° 92

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0038**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile jalapeño raja**: Chile fresco de forma alargada con terminación puntiaguda o chato, carnoso y picoso, presentación lata de 800 gr, (+/- 10%), 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 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000490

FICHA TÉCNICA N° 93

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0039**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile morita**: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con caracteristicas sensoriales propias del chile morita. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas caracteristicas que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000491

FICHA TÉCNICA N° 94

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0040**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile pasilla:** Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile pasilla. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000492

FICHA TÉCNICA N° 95

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0019	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES **Aceite vegetal 100% de canola:** Aceite 100% de canola. Sin ácidos grasos transgénicos y por su origen vegetal no contiene colesterol, marca registrada, presentación en litro (+/- 10%). Con características sensoriales propias del aceite comestible, 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. 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000493

FICHA TÉCNICA N° 96

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0004**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ablandador de carne**: Producto para reblandecer la carne; fabricado a base de enzimas, Frasco de 155 gr, marca registrada. Con 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000494

FICHA TÉCNICA N° 97

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0005**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceite de maíz:** Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en frio del germen del maíz, marca registrada, presentación en litro, Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000495

FICHA TÉCNICA N° 98

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0006**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceite de oliva:** Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituración del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que, sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación lata de 500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000496

FICHA TÉCNICA N° 99

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0007**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACION:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceitunas:** Aceitunas verde enteras en salmuera de textura firme y crujiente, presentando una buena separación de la carne con respecto al hueso, Presentación frasco sellado de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la aceituna, con 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. 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000497

LOTE 2 "FRUTAS Y VERDURAS."

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0227**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de Octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000498

FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0228**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Elote:** Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, con un peso aproximado de .500 Kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000499

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0229**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Epazote:** Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000500

FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0235**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000501

FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0236**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pimiento morrón verde:** Chile de forma redondeada de color verde obscuro, carnoso, dura de piel brillante y lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras y sin perforaciones, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000502

FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0237**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pimiento morrón rojo:** Características: forma redondeada de color rojo brillante, textura lisa y carnosa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras, sin arrugadas o perforadas libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000503

FICHA TÉCNICA N° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0238**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pepino:** Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde obscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000504

FICHA TÉCNICA N° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0244**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Verdolagas:** Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso y crujiente libre de picaduras de insectos, sin raíz y libre de residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000505

FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0247**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Zanahoria**: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000506

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: **2211-0157**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Limón agrio.** Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor acido, color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave y brillante, apariencia fresca y. libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-FF-331-A-1981 Esta norma establece las caracteristicas que debe cumplir el Limón Mexicano en estado fresco, destinado al consumo humano directo.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas del alimento, color (cascara de color verde brillante), textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente cicatrizados. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000507

FICHA TÉCNICA N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0158**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de Octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Manzana golden:** Características: Manzana Golden Fruto redondo de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura fuerte, aromático libre de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000508

FICHA TÉCNICA N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0175**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Tuna:** Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 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:		

000509

FICHA TÉCNICA N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0174**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Uva:** Fruto comestible 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. NOM-120-SCFI-1996 Esta norma establece la información comercial que debe contener el etiquetado de la fruta fresca uva de mesa para su consumo humano.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000510

FICHA TÉCNICA N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0210**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Acelga:** Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000511

FICHA TÉCNICA N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0211**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Ajo**: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000512

FICHA TÉCNICA N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0212**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Apio:** Caracteristicas: 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 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000513

FICHA TÉCNICA N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0213**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Betabel:** Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000514

FICHA TÉCNICA N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0214**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Berros:** Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000515

FICHA TÉCNICA N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0215**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Brócoli:** Características: Fresco, limpio y entero, color verde brillante, sus tallos son gruesos, firmes 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. NOM.FF-46-1982. Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir el brócoli (Brassica oleracea) en estado fresco, destinado al consumo humano directo.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Los brócolis deben de estar: Frescos, Limpios, Sanos, enteros y bien desarrollados, ser compactos y con tallos firmes. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000516

FICHA TÉCNICA N° 20

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0216**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Calabaza italiana:** Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000517

FICHA TÉCNICA N° 21

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0217**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000518

FICHA TÉCNICA N° 22

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0218**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Cebolla:** Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000519

FICHA TÉCNICA N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0219**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Cilantro**: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000520

FICHA TÉCNICA N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0220**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Col:** Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000521

FICHA TÉCNICA N° 25

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0221**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Coliflor:** Características: Fresca, limpia, tamaño mediano ya que es la más tierna, color muy blanco, consistencia compacta o firme, 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. NOM FF-49-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la coliflor (Brassica oleracea) en estado fresco, destinada al consumo humano directo.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Las coliflores deben ser: frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas. Tener consistencia firme, Estar libres de descomposición o pudrición. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000522

FICHA TÉCNICA N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0223**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Champiñones.** - Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000523

FICHA TÉCNICA N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0222**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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. NOM-FF-47-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir el chayote en estado fresco. Destinado al consumo humano directo.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia Tamaño Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000524

FICHA TÉCNICA N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0224**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chicharo:** Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas, Libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000525

FICHA TÉCNICA N° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0225**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chile poblano:** Características. Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000526

FICHA TÉCNICA N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0226**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chile serrano:** Características. de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000527

FICHA TÉCNICA N° 31

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0230**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Espinacas:** Características: Hojas frescas grandes color que va del verde claro al verde oscuro, 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. NOM-FF-50-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la espinaca en estado fresco, destinada al consumo humano directo.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000528

FICHA TÉCNICA N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0231**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Jitomate guajillo:** Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000529

FICHA TÉCNICA N° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0232**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Lechuga romana:** Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-FF-51-1982, Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la lechuga en estado fresco, destinada al consumo humano directo.		
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, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000530

FICHA TÉCNICA N° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0233**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL 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 .500kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-FF-51-1982, Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la lechuga en estado fresco, destinada al consumo humano directo.		
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, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000531

FICHA TÉCNICA N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0234**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000532

FICHA TÉCNICA N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0239**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Perejil:** Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000533

FICHA TÉCNICA N° 37

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0240**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Poro:** Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000534

FICHA TÉCNICA N° 38

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0241**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Rábano:** Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, variedad de forma redondo, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones y de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000535

FICHA TÉCNICA N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0242**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Te manzanilla:** Características: herbácea con flores blanca con centro amarillo y tallo verde, aromática, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000536

FICHA TÉCNICA N° 40

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0272**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000537

FICHA TÉCNICA N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0243**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Tomate verde**: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-FF-54-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir el tomate en estado fresco, destinado al consumo humano directo.		
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 verde característico, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000538

FICHA TÉCNICA N° 42

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0245**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000539

FICHA TÉCNICA N° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0246**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Hierbas de olor**: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000540

FICHA TÉCNICA N° 44

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0156**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Aguacate hass:** Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión, pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000541

FICHA TÉCNICA N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0159**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Melón chino**: Caracteristicas: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000542

FICHA TÉCNICA N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0160**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 ha fermentado, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000543

FICHA TÉCNICA N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0161**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Papaya maradol:** Características: fruto grande redondo o elipsoidal, de corteza naranja delgada y lustrosa, con la parte interior hueca con muchas semillas y pulpa jugosa, azucarada y aromática color anaranjado rojizo, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-FF-41-1932 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la papaya en estado fresco, en sus distintos tipos destinados al consumo humano.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, olor característico, Comprobar la limpieza y características del alimento, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente cicatrizados. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000544

FICHA TÉCNICA N° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0162**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Piña esmeralda:** Caracteristicas: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares colocadas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiesas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000545

FICHA TÉCNICA N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0163**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano macho:** Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy obscuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000546

FICHA TÉCNICA N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0164**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano tabasco:** Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la penca, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blandas o manchas obscuras, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000547

FICHA TÉCNICA N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0165**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Sandia rayada:** Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

1
2

000548

FICHA TÉCNICA N° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0166**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Toronja:** Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

3
4

000549

FICHA TÉCNICA N° 53

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0177**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Caña:** Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

5
6

000550

FICHA TÉCNICA N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0172**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Ciruela:** Características: El color de su cascara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada de color roja, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

7

000551

FICHA TÉCNICA N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0178**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Chabacano:** Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

8

000552

FICHA TÉCNICA N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0170**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Durazno:** Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

9

000553

FICHA TÉCNICA N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0173**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Fresa:** Características: fruto casi redondo de una apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas obscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojas verdes, sin zonas verdosas o blancas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000554

FICHA TÉCNICA N° 58

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0167**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Guayaba:** Caracteristicas: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce. de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras,		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-FF-40-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la guayaba en estado fresco, destinada al consumo humano directo		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000555

FICHA TÉCNICA N° 59

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0176**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Jícama:** Características: Jícama de agua con raíz redonda y jugo transparente, su exterior fibroso esconde una carne blanca de textura crujiente, con cascara limpia no seca.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, sin manchas cafés, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000556

FICHA TÉCNICA N° 60

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0171**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Mandarina:** Caracteristicas: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000557

FICHA TÉCNICA N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0169**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Mango:** Caracteristicas: Manila con Cáscara delgada de color amarillo intenso y limpia, consistencia firme, lustrosa y apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000558

FICHA TÉCNICA N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0168**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Pera:** Pera mantequilla, Caracteristicas: 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 caracteristicas del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000559

FICHA TÉCNICA N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0179**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano dominico:** Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la penca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas cafés.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000560

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: **2211-0180**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Tejocote:** Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000561

LOTE 3 "CARNES EN GENERAL"

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0134**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Maciza de res**: Caracteristicas físicas: color: rojo brillante, olor: característico, 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. NOM-004-SAGARPA-2018 Esta norma establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino basado en características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto, los requisitos de marcado e identificación, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan las diferenciaciones la carne de bovino en función de las citadas características de madurez, fisiológica y marmoleo.		
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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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:		

000562

FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0135**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Molida de res:** Caracteristicas fisicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero caracteristico, textura: elástica, 10% grasa minima, 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: Caracteristicas 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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:		

000563

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0136**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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. NOM-004-SAGARPA-2018 Esta norma establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino basado en características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto, los requisitos de marcado e identificación, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan la diferenciación la carne de bovino en función de las citadas características de madurez, fisiológica y marmoleo.		
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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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:		

000564

FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0137**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Cuete de res:** Caracteristicas fisicas: 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. NOM-004-SAGARPA-2018 Esta norma establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino basado en características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto, los requisitos de marcado e identificación, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan la diferenciación la carne de bovino en función de las citadas características de madurez, fisiológica y marmoleo.		
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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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:		

000565

FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**		
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0140**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
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 mínima 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: Caracteristicas 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:		

000566

FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
ÁREA SOLICITANTE: **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0133**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
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. NOM-004-SAGARPA-2018 Esta norma establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino basado en características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto, los requisitos de marcado e identificación, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan la diferenciación de la carne de bovino en función de las citadas características de madurez, fisiológica y marmoleo.		
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:		

000567

FICHA TÉCNICA N° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0138**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Pancita de res**: Comprobar características fisicas: color: amarillo claro, olor: característico, textura: firme y elástica, del cayo, cacarizo y libro proporcionalmente precocido, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 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:		

000568

FICHA TÉCNICA N° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0139**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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:		

000569

FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0141**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 mas 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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:		

000570

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: **2211-0142**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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:		

000571

FICHA TÉCNICA N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0143**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 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:		

000572

FICHA TÉCNICA N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0144**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 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:		

000573

FICHA TÉCNICA N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0146**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 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:		

000574

FICHA TÉCNICA N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0147**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Filete de pescado (Tilapia):** Caracteristicas fisicas: 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. NOM-242-SSA1-2009 Esta norma establece las especificaciones sanitarias que deben de cumplir dichos productos de la pesca.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Caracteristicas 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 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:		

000575

FICHA TÉCNICA N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0148**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA 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. NOM-242-SSA1-2009 Esta norma establece las especificaciones sanitarias que deben de cumplir dichos productos de la pesca.		
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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 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:		

000576

LOTE 4 "EMBUTIDOS"

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0149**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **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 biodegradable de media densidad al alto vacio, 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 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 termoking, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado 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:	

000577

FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0155**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **Embutidos** **Jamón de pavo**: Elaborado con carne de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máximo, % proteina 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 vacio 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 termoking. 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:	

000578

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0151**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **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. 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 termoking. 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:	

000579

FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**	
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**	
CLAVE SAICA: **2211-0145**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **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 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-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 termoking. 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:	

000580

FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0153**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **18 de octubre de 2021**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **Embutidos** **Tocino:** Producto de charcuteria, 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 termoking. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas caracteristicas de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000581

LOTE 5 "LÁCTEOS."

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0181**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **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 un kilogramo, (+/- 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 kg. 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-193-SCFI-2014 Esta norma establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema de origen lácteo, que se comercializan dentro del país, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. 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 termoking 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000582

FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0182	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Mantequilla**: Características físicas: 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 1kg. 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 lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-185-SSA1-2002 Esta norma establece las especificaciones sanitarias que debe cumplir la mantequilla, las cremas, el producto lácteo condensado azucarado, los productos lácteos fermentados y acidificados, y los dulces a base de leche NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.		RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000583

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0183**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **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 lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000584

FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0184**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **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 lácteos 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 pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. 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 termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000585

FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0185**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **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 lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado 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:		

000586

FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0188**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Yogurt 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 lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información. NOM-181-SCFI-2010 Esta norma establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000587

FICHA TÉCNICA N° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0189**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Yogurt light:** Yogurt 0% azúcar, o% grasa, características físicas: color, sabor natural, consistencia semisólida y olor agradable, sin conservadores, presentación bote de plástico de 1 kg +/- 10%, 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 lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información. NOM-181-SCFI-2010 Esta norma establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.		
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000588

FICHA TÉCNICA N° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0190**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **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 liquido 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 lácteos 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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000589

FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0191**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **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 liquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no toxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características fisicas 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 lácteos 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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000590

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: **2211-0187**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**18 de octubre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Huevo**: Caracteristicas fisicas: 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 agitará 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 termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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:		

000591

LOTE 7 "BOX LUNCH."

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0021**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **29 de noviembre de 2021**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **BOX LUNCH** Box Lunch: Colación compuesta de un producto principal (ensalada, sándwich, torta, sincronizada etc. Empacados en atmosfera modificada), fruta, agua y café, la presentación, deberá ser en recipientes biodegradables acordes a las preparaciones del menú, corroborar la calidad de las preparaciones de los alimentos en cuanto a color, sabor, olor y textura, cada menú deberá venir acompañado por servilleta, vaso con tapa, cuchara y tenedor. Cuando el menú lo amerite y en caso de que la preparación lo requiera deberá dotarse con aderezos individuales no incorporados a las preparaciones. 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 termoking 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad (máximo 12 horas posteriores). Por tratarse de productos de consumo diario e inmediato no se aceptará reposición de las mismas.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipiente biodegradable, 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 DE ACUERDO AL CALENDARIO DE LA EMPRESA Y CON NO MÁS DE 6 MESES DE ELABORACIÓN.

000605

CALENDARIO DE FRUTAS

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

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

000624

BOX LUNCH

1

CAFÉ
GALLETAS SALADAS
ENSALADA DE ATÚN
VASO DE AGUA NATURAL
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

2

CAFÉ
ENSALADA WALDORF
AGUA NATURAL
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

3

CAFÉ
SANDWICH DE POLLO
AGUA NATURAL
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

4

CAFÉ
BURRITO DE CARNE MOLIDA
AGUA NATURAL
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

5

CAFÉ
TOSTADAS DE SALPICON
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

6

CAFÉ
ENSALADA DE POLLO CON PAPA Y CREMA
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

7

CAFÉ
ENSALADA DEL CHEF
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

8

CAFÉ
PAN TOSTADO
YOGURT SIN AZUCAR CON FRUTOS SECOS
VERDURAS AL VAPOR
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

9

CAFÉ
ENSALADA DE PASTA CON ATUN
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

10

CAFÉ
TOSTADAS DE POLLO
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

11

CAFÉ
BAGEL DE JAMON DE PAVO Y QUESO PANELA
AGUA NATURAL
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

12

CAFÉ
GALLETAS SALADAS
ATUN A LA VISCAINA
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

000606

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

Las preparaciones deberán presentarse en envases biodegradables acordes en tamaño al menú

Los menús que marcan fruta de temporada, la unidad médica solicitara conforme al calendario de temporalidad vigente

13
CAFÉ
SINCRONIZADA
ENSALADA DE VERDURAS
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

14
CAFÉ
BOCADITOS DE POLLO
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

15
CAFÉ
TOSTADAS DE COCHINITA
SALSA YUCATECA
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

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

Las preparaciones deberán presentarse en envases biodegradables acordes en tamaño al menú
Los menús que marcan fruta de temporada, la unidad médica solicitara conforme al calendario de temporalidad vigente

000607

RACIONES DE MENÚS

1	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
GALLETAS SALADAS	8 PZA
ATUN DE LATA EN AGUA	70 GR
JITOMATE	30 GR
CEBOLLA	3 GR
PEPINO	50 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
MAYONESA*	15 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

2	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
MANZANA	70 GR
POLLO DESHEBRADO	75 GR
APIO	50 GR
NUEZ	10 GR
PASAS	10 GR
LECHUGA OREJONA	45 GR
ADEREZO DE MAYONESA	10 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

3	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
PAN INTEGRAL	2 REB.
POLLO DESHEBRADO	75 GR
JITOMATE	30 GR
CEBOLLA	3 GR
LECHUGA ROMANA	45 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
CREMA	20 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

4	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
TORTILLA DE HARINA BURRERA	1 PZA
CARNE MOLIDA DE RES	75 GR
AJO	5 GR
JITOMATE	30 GR
CEBOLLA	3 GR
PIMIENTO MORRON	34 GR
CHILE CHIPOTLE ADOBADO	5 GR
CREMA*	10 GR
ACEITE DE OLIVA	5 ML
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

5	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
TOSTADAS MEDIANAS	2 PZA
FALDA DE RES	75 GR
ZANAHORIA	30 GR
CEBOLLA	30 GR
AJO AL GUSTO	1 PZA
LECHUGA OREJONA	45 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
HOJA DE LAUREL	1 PZA
ACEITE DE OLIVA	10 ML
JUGO DE LIMON AGRIO	1 PZA
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

6	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
PAPA AMARILLA	70 GR
POLLO DESHEBRADO	75 GR
CEBOLLA	3 GR
ZANAHORIA	30 GR
CILANTRO	3 GR
MAYONESA*	20 GR
LECHUGA OREJONA	45 GR
JITOMATE	30 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara o tenedor

000608

* Según la preparación incluir salsas, sobrecitos de aderezos (mayonesa, cátsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch, etc.).

** Sazonar con condimentos acorde a la preparación

7	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
JAMON DE PAVO	2 REB
HUEVO COCIDO	0.5 PZA
CEBOLLA	3 GR
JITOMATE	30 GR
QUESO AMARILLO	2 REB
LECHUGA ROMANA	90 GR
ADEREZO MIL ISLAS	8 ML
QUESO MANCHEGO	25 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

8	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
PAN TOSTADO	1 REB.
MANTEQUILLA DE MANÍ	1.5 CDITA
YOGURT SIN AZUCAR	125 GR
FRUTOS SECOS	15 GR
ZANAHORIA	30 GR
CHAYOTE	30 GR
BROCOLI	40 GR
VINAGRETA	5 ML
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

9	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
PASTA ITALIANA COCIDA	60 GR
ATUN DE LATA EN AGUA	60 GR
BROCOLI	40 GR
ZANAHORIA	20 GR
CHAMPIÑONES	20 GR
ESPINACA	10 GR
PIMIENTO MORRON VERDE	30 GR
HIERBAS FINAS	AL GUSTO
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

10	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
TOSTADAS MEDIANAS	2 PZA
ELOTE AMARILLO ENLATADO	40 GR
POLLO DESHEBRADO	70 GR
LECHUGA ROMANA	70 GR
ZANAHORIA	30 GR
CEBOLLA	3 GR
CREMA*	15 GR
CHAYOTE	40 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

11	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
PAN BAGEL SALADO	1 PZA
JAMON DE PAVO	2 REB
QUESO PANELA	30 GR
CEBOLLA	3 GR
ESPINACA	40 GR
LECHUGA ROMANA	30 GR
ACEITE DE OLIVA	5 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

12	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
GALLETAS HABANERAS	8 PZA
PAPA AMARILLA	50 GR
ATUN DE LATA EN AGUA	70 GR
JITOMATE	40 GR
PURE DE TOMATE	31 GR
CEBOLLA	10 GR
CHILE LARGO	5 GR
ACEITUNAS	7 PZA
ALMENDRA TOSTADA	3 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

000609

Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara o tenedor

* Según la preparación incluir salsas, sobrecitos de aderezos (mayonesa, cátsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch, etc.).

" Sazonar con condimentos acorde a la preparación

13	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
TORTILLAS DE HARINA	2 PZA
JAMON DE PAVO	1 REB
QUESO MANCHEGO	30 GR
CHAYOTE	40 GR
ZANAHORIA	30 GR
BROCOLI	40 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

14	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
TAPAS DE BAGUETTE	2 REB
POLLO DESHEBRADO	65 GR
CEBOLLA	3 GR
CHILE CHIPOTLE ADOBADO	5 GR
JITOMATE	30 GR
PIMIENTO MORRON ROJO	30 GR
HIERBAS DE OLOR	AL GUSTO
ACEITE DE OLIVA	7 ML
SALSA INGLESA	3 ML
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

15	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
TOSTADAS MEDIANAS	2 PZA
CARNE DE CERDO	90 GR
JUGO DE NARANJA NATURAL	25 ML
PASTA DE ACHIOTE	5 GR
CEBOLLA MORADA	20 GR
VINAGRE DE MANZANA	4 ML
CHILE HABANERO	10 GR
AJO	1/3 DIENTE
ACEITE DE OLIVA	5 ML
OREGANO SECO	AL GUSTO
SAL	AL GUSTO
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara o tenedor

* Según la preparación incluir salsas, sobrecitos de aderezos (mayonesa, cátsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch, etc.).

" Sazonar con condimentos acorde a la preparación

000610

ANEXO 3

(1.2 CALENDARIO DE ENTREGAS)

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), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.
El surtimiento se llevará a cabo los 3 primeros días hábiles de cada mes, descartando sábados, domingos y días festivos, en horario: 7:00 a 11:00 hrs, 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. El surtimiento se llevará 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 notificara mediante oficio el cambio de fecha si hay variante en el día.

Días 1° y 15 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
Cuajimalpa
Ajusco Medio
Cendi
Dr. Rubén Leñero

Día 2do y 16 de cada mes

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

000611

Días 3° y 16 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
Unidad Temporal
La Pastora

000612

FRUTAS Y VERDURAS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.

El surtimiento se llevará 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 notificara mediante oficio el cambio de fecha 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
Topilejo
Xoco
Cendi
Dr. Rubén Leñero

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Dr. Gregorio salas
Cuajimalpa
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

000613

MIÉRCOLES

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

JUEVES

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

VIERNES

Hospitales Generales
Ajusco Medio
Cuajimalpa
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

000614

CARNES EN GENERAL

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.

El surtimiento se llevará 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 notificara mediante oficio el cambio de fecha 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
Topilejo
Villa
Balbuena
Cendi
Dr. Rubén Leñero

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Cuajimalpa
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

000515

MIERCOLES

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

JUEVES

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

VIERNES

Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa Alta
Cuajimalpa
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

000616

EMBUTIDOS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.
El surtimiento se llevará 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 notificara mediante oficio el cambio de fecha 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
Topilejo
Balbuena
Cendi
Dr. Rubén Leñero

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacan
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Cuajimalpa
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

000617

MIERCOLES

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

JUEVES

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

000618

LACTEOS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.
El surtimiento se llevará 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 notificara mediante oficio el cambio de fecha 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
Topilejo
Balbuena
Cendi
Dr. Rubén Leñero

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacan
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Cuajimalpa
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

000619

MIERCOLES

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

JUEVES

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

000620

BOX LUNCH

El box lunch 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 hrs.
La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación 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
Unidad Temporal
La Pastora
Hospitales Maternos Infantiles
Inguaran
Hospitales Pediátricos
Coyoacán
Iztacalco
Iztapalapa
Tacubaya
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
CRUM
Centro Regulador de Urgencias

000623

ANEXO 4

(1.3 DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA)

ANEXO 1.3
RELACIÓN DE DIRECCIÓNES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA

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. María Guadalupe Carrasco
Iztapalapa	Calz. Emita 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 Alcaldía Milpa alta	Nut. Patricia Ávila Pérez
Dr. Rubén Leñero	Plan de san Luis y Salvador Díaz Mirón s/n, Col. Santo Tomas, C.P. 11340 Alcaldía Miguel Hidalgo	Nut. Ángel Pérez Hernández
Villa	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Alcaldía Gustavo A. Madero	Dtta. María Isabel Hernández Robledo
Hospital de Especialidades "Belisario Domínguez"	Avenida Tlahuac 4886 esquina Zacatlan de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Alcaldía. Iztapalapa	Nut. María Teresa Hernández Hernández
Xoco	Av. México Coyoacan y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Alcaldía Benito Juárez	Nut. Verónica Roque Zenón
Dr. Enrique Cabrera Cosio	Prolongación Av 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Alcaldía Álvaro Obregón	Nut. Isabel Sánchez Cortes
Topilejo	Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14500	Nut. Leticia Juárez Gonzaga
Cuajimalpa	Pendiente	Pendiente
Tláhuac	Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Alcaldía. Tlahuac. C.P. 13278	Nut. Carolina Meza Ramos
Clínica Hospital Emiliano Zapata	Calle Cuco Sánchez n° 71, Esq. Pedro Infante. Col. Ampliación Emiliano Zapata. Alcaldía. Iztapalapa.	Nut. Ilsen J. Ponce Jurado
Unidad Temporal La Pastora	Av. Puerto Mazatlán n°279. Col. La Pastora. Alcaldía Gustavo A. Madero. C.P 072090	Nut. Vianey Carbajal Barrera
Torre Médica Tepepan	Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido, Alcaldía. Xochimilco	Nut Gabriel Alejando Gamero López

000625

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. Jennifer Maciel Ramírez
Coyoacan	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, Alcaldía Coyoacan	Nut. Alicia Ramírez Cerda
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Alcaldía. Iztacalco, C.P. 08310	Dtta. Leticia López López
Peralvillo	Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Alcaldía. Cuauhtemoc C.P. 06920	Nut. Maricela García González
San Juan de Aragón	Av. 506 s/n entre 517 y 521 Col. San Juan de Aragón Primera Sección Alcaldía. Gustavo A. Madero C.P. 06979	Nut. Mayra Beatriz León Fuentes
Tacubaya	Arq. Carlos Lazo Esq. Gaviotas n° 25 Col. Tacubaya Alcaldía. Miguel Hidalgo C.P. 11870.	Nut. Pamela e. Cuéllar González
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

000626

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	Nut. Zamirath Hernández
Inguarán	Av. Estaño n° 307, Col. Felipe Ángeles, Alcaldía. Venustiano Carranza, c.p. 15310	Nut. Zuleima Austria Villagram
Magdalena Contreras	Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lídice. Alcaldía. Magdalena Contreras. C.P. 10200	Nut. 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
Tlahuac	Av. Tlahuac Chalco n° 231 Col. La Habana Alcaldía. Tlahuac C.P. 13050	Dtta. Teresa Sánchez Lugo
Cuautepec	Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuautepec Barrio Bajo. Alcaldía. Gustavo a. Madero. C.P. 07210	Nut. María Dolores Cuenca González
Cendi (Hospital Dr. Rubén Leñero	Colegio Salesiano 28, Anáhuac I Secc, 11320 Ciudad de México, CDMX, Alcaldía Miguel Hidalgo	C. Erika Lizbeth Olguin González

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE 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

000527

ANEXO 5

(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

000628

ANEXO 6

(1.6 FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO DE ALIMENTOS)

ANEXO 1.6

FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO DE ALIMENTOS

UNIDAD HOSPITALARIA: _____ **FECHA:**_____

NOMBRE DEL PROVEEDOR: _____

Número de Remisión	Descripción del insumo	Unidad de medida	Cantidad	Observaciones

NOMBRE Y FIRMA

_____
RESPONSABLE DEL ALMACEN

NOMBRE Y FIRMA

_____
RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL INSUMO

000634