



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD 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, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"EL GCDMX"**, EL **DR. JOSÉ ALEJANDRO AVALOS BRACHO**, DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS Y LA **DRA. DAMARIS CHÁVEZ PEDROTE**, DIRECTORA DE SERVICIOS MÉDICOS LEGALES Y EN CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL COMO EL **"ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"** Y POR OTRA LA PERSONA MORAL, **PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.**, A TRAVÉS DE SU APODERADO LEGAL, **EL C. JESÚS ISAÍAS SOLORIO PÉREZ**, A QUIEN PARA EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO SE LE DENOMINARÁ COMO **"EL PROVEEDOR"** Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

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 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 16 FRACCIÓN XV 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, **"ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"**, REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, MISMO QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME A LA REQUISICIÓN NÚMERO 002/2023, 003/2023, 006/2023, 007/2023, 008/2023, 009/2023, 010/2023.
- I.5.-** LA CONTRATACIÓN SE EFECTUÓ A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA, NOTIFICADO MEDIANTE EL OFICIO NÚMERO SSCDMX/DGAF/5028/2022, DE FECHA 31 DE DICIEMBRE DE 2022, PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, DE

ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 27 INCISO C), 28, 57 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS NORMAS APLICABLES.

- 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 SUFICIENCIA PRESUPUESTAL PARA LA PARTIDA NO. **2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS"** CONFORME AL OFICIO NÚMERO SSCDMX/DGAF/4672/2022, DE FECHA 07 DE DICIEMBRE DE 2022, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.7.- EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LLEVAR A CABO **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, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA, CONFORME A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 5 DE LA LEY PARA PREVENIR Y ELIMINAR LA DISCRIMINACIÓN DE LA CIUDAD DE MÉXICO DE FECHA 24 DE FEBRERO DE 2011 Y SU ÚLTIMA REFORMA PÚBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 15 DE JUNIO DE 2022 Y EL NUMERAL 5.1.2 DE LA CIRCULAR UNO 2019, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE, 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 23 DE FEBRERO DE 2022.
- 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.- EL PRESENTE CONTRATO SE LE ASIGNÓ A **"EL PROVEEDOR"** EN VIRTUD DE QUE OFRECIÓ LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE OPORTUNIDAD PARA **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, SOLICITADO, EN CUMPLIMIENTO CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 27 INCISO C), 28, 57 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS NORMAS APLICABLES.
- I.10.- 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 GDF971205-4NA.
- I.11.- EL DOMICILIO DE SU REPRESENTADO PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO, SE UBICA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE NO. 423, CONJUNTO URBANO NONOALCO-TLATELOLCO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, C.P. 06900, CIUDAD DE MÉXICO.
- II.- **"EL PROVEEDOR", A TRAVÉS DE SU APODERADO LEGAL, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DECLARA QUE:**
- II.1.- ES UNA PERSONA MORAL LEGALMENTE CONSTITUIDA CONFORME A LAS LEYES MEXICANAS, COMO LO ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 57,903, DE FECHA 4 DE JULIO DE 2011, OTORGADA 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.
- II.2.- EL C. JESÚS ISAÍAS SOLORIO PÉREZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL DE LA SOCIEDAD SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL CON EL FOLIO NUMERO IDMEX2385995340, Y CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO COMO LO ACREDITA CON INSTRUMENTO NÚMERO 67,644 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; MISMAS QUE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE, NO LE HAN SIDO REVOCADAS,

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

- II.3.- CONFORME A LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO **67,644**, 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 TIENE POR OBJETO ENTRE OTROS: 1.- LA COMPRA, VENTA, ELABORACIÓN, PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, EMPAQUE, ENVASADO, ETIQUETADO, IMPORTACIÓN, Y EXPORTACIÓN DE TODO TIPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ASÍ COMO SU DISTRIBUCIÓN, SUMINISTRO, COMERCIALIZACIÓN, Y EN GENERAL LA REALIZACIÓN DE CUALQUIER ACTIVIDAD RELACIONADA CON ALIMENTOS, COMO; CARNES EN TODAS SUS PRESENTACIONES; EMBUTIDOS, CARNES FRÍAS Y SALCHICHERÍA; PESCADOS Y MARISCOS; AVES; LÁCTEOS, QUESOS Y SUS DERIVADOS; HARINAS, GALLETAS Y PAN EN TODAS SUS FORMAS Y PRESENTACIONES; ABARROTES, CONSERVAS Y LATERÍA EN GENERAL; PRODUCTOS Y QUÍMICOS PARA LIMPIEZA; ENSERES DE COCINA; VINOS, LICORES Y BEBIDAS CON CONTENIDO ALCOHÓLICO; FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES Y EN GENERAL CUALQUIER PRODUCTO DEL CAMPO EN CUALQUIER DE SUS FORMAS O PRESENTACIONES; 2.- COMPRA, VENTA, CRÍA, REPRODUCCIÓN, ENGORDA, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE TODA CLASE DE GANADO Y AVES YA SEA PIE, CANAL O EN PIEZAS, ASÍ COMO SUS PRODUCTOS DERIVADOS. CORTE Y DESHUESE Y MOLIDO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE CUALQUIER ESPECIE; 3.- LA PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, EMPAQUE, ENVASADO, ETIQUETADO, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, ASÍ COMO LA VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE TODO TIPO DE LUNCH, BOX LUNCH, EMPAREDADOS, BOCADILLOS, POSTRES, COMIDA PARA LLEVAR YA SEA FRÍA O CALIENTE.
- II.4.- PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO REFIERE COMO DOMICILIO FISCAL, ASÍ COMO PARA OÍR Y RECIBIR TODO TIPO DE NOTIFICACIONES, 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 [REDACTED] CORREO ELECTRÓNICO: contacto@loschaneques.com.
- 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, VIGENTE, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS"; Y QUE HA PRESENTADO LAS CONSTANCIAS CORRESPONDIENTES.
- II.8.- SU REPRESENTADA, CUENTA CON CONSTANCIA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- 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

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

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 LA ENTREGA 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 INTEGRAL 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, LAS CUALES NO SON NEGOCIABLES, ASIMISMO LO NO PREVISTO SE SOMETERÁ A LO DISPUESTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU REGLAMENTO,

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

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:

CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO

EL PRESENTE CONTRATO TIENE POR OBJETO, **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, QUE **"EL PROVEEDOR"** ENTREGARÁ A **"EL GCDMX"** 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); LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.

SEGUNDA. -VIGENCIA DEL CONTRATO

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2023, 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, UN MONTO MÍNIMO A EJERCER SERÁ DE **\$864,890.86** (OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA PESOS 86/100 M.N.) Y UN MONTO MÁXIMO A EJERCER DE **\$8,648,908.58** (OCHO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS OCHO PESOS 58/100 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.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE, ÚNICAMENTE SE LE PAGARÁN AQUELLOS BIENES QUE SEAN RECIBIDOS, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL MONTO DEL PRESENTE CONTRATO. PARA EL CASO QUE, **"EL PROVEEDOR"** REBASE EL MONTO PACTADO, SERÁ BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD Y EXIME A **"EL GCDMX"** DE LA OBLIGACIÓN DE PAGAR EL IMPORTE EXCEDIDO.

EL PRESENTE CONTRATO QUE SE CELEBRA ES ABIERTO Y A PRECIO FIJO, DE ACUERDO CON LOS PRECIOS UNITARIOS ESTABLECIDOS EN EL **ANEXO 1** (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS), Y NO PODRÁN SER MODIFICADOS DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, POR LO QUE **"EL PROVEEDOR"** NO PODRÁ EXIGIR PAGO ADICIONAL ALGUNO, PUESTO QUE INCLUYEN MANO DE OBRA, COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS Y DEMÁS QUE SE GENEREN POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O LA ENTREGA DE LOS BIENES.

CUARTA. - PAGO.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE LOS PAGOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO, SE EFECTUARÁN MEDIANTE TRANSFERENCIA INTERBANCARIA, CONFORME A LOS SERVICIOS PRESTADOS O BIENES ENTREGADOS, 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, EN EL "CATÁLOGO DE CUENTAS BANCARIAS DE PROVEEDORES DE LA CDMX". LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DE QUE EL TIEMPO EN QUE SE CUBRAN LOS REQUISITOS, NO SERÁ CONTABILIZADO PARA EFECTOS DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA HACER EFECTIVO EL PAGO, DICHO REGISTRO DEBERÁ EFECTUARSE DENTRO DE LAS 72 HORAS HÁBILES POSTERIORES A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

EL PAGO DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS QUEDARÁ CONDICIONADO, PROPORCIONALMENTE AL PAGO QUE “EL PROVEEDOR” DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES.

QUINTA. - FACTURACIÓN.

LA FACTURA QUE EMITA “EL PROVEEDOR” DEBERÁ PRESENTARSE PARA SU PAGO A MES VENCIDO DENTRO DE LOS PRIMEROS 5 DÍAS HÁBILES DE CADA MES Y CUMPLIR CON LOS REQUISITOS FISCALES NECESARIOS DE CONFORMIDAD CON LA LEY APLICABLE EN EL MOMENTO DE HACER EL PAGO, ADEMÁS DE CONTAR CON EL SOPORTE DOCUMENTAL CORRESPONDIENTE; QUE ACREDITE QUE LOS SERVICIOS FUERON DEBIDAMENTE REALIZADOS Y/O BIENES ENTREGADOS; VALIDADA CON SELLO, NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y ACEPTACIÓN A ENTERA SATISFACCIÓN DE LOS MISMOS.

LA FACTURA SEÑALADA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR DEBERÁ CONTENER LOS SIGUIENTES DATOS FISCALES: A NOMBRE DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO/SECRETARÍA DE SALUD, CON DOMICILIO EN AV. FRAY SERVANDO TERESA DE MIER, NÚMERO 77, COLONIA CENTRO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06000, CIUDAD DE MÉXICO, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES GDF9712054NA, ADEMÁS DE SEÑALAR EL NÚMERO DE CONTRATO, LA DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS Y EN SU CASO LAS RETENCIONES DE IMPUESTOS QUE EN TÉRMINOS DE LEY CORRESPONDAN.

PARA EL TRÁMITE DE PAGO, “EL PROVEEDOR” SE OBLIGA A ENTREGAR LAS FACTURAS ACOMPAÑADAS DE LA DOCUMENTACIÓN SOPORTE, EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO JUNTO CON IMPRESIÓN DE LA VERIFICACIÓN DE COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (CFDI), EN DÍAS HÁBILES EN UN HORARIO DE 9:00 A 14:00 HORAS Y ENVIAR SUS FACTURAS EN FORMATO PDF Y XML AL CORREO ELECTRÓNICO ventanilla.sedesadrf@gmail.com.

EN CASO DE QUE LOS RECIBOS Y/O FACTURAS PRESENTEN ERRORES Y/O INCONSISTENCIAS, SERÁN DEVUELTAS A “EL PROVEEDOR” PARA SU CORRECCIÓN, SIENDO RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE ESTE, EL ATRASO EN EL PAGO CORRESPONDIENTE. “EL PROVEEDOR” ACEPTA QUE, NO SE EFECTUARÁ EL PAGO DE CUALQUIER FACTURA QUE EMITA, HASTA EN TANTO, NO SE ENCUENTRE INSCRITO EN EL “CATÁLOGO DE CUENTAS BANCARIAS DE PROVEEDORES DE LA CDMX”.

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 2023.

OCTAVA. - LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O 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 CONFORME A LOS PERIODOS, HORARIOS, CONDICIONES Y EN SU CASO NORMAS GENERALES O ESPECÍFICAS 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

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

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 LOS INSUMOS ALIMENTICIOS OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ A PARTIR DEL 1º DE ENERO AL 31 DE ENERO DEL 2023 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 DEL **“ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**, 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 EL **“ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**, SERÁN SIN COSTO PARA **“EL GCDMX”**.

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 CONDUCTENTES.

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”**, DE ACUERDO A SUS NECESIDADES, PODRÁ CAMBIAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS, A OTROS DOMICILIOS UBICADOS DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SIN CARGO ALGUNO PARA ESTA, PREVIA NOTIFICACIÓN POR PARTE DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS.

LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS QUE **“EL PROVEEDOR”** REALICE SIN PREVIA AUTORIZACIÓN DEL **“ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**, SERÁN SIN COSTO PARA **“EL GCDMX”**.

NOVENA. - SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DE LOS BIENES (“ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”)

LOS BIENES Y/O SERVICIOS QUE PROPORCIONE **“EL PROVEEDOR”**, SERÁN RECIBIDOS POR **“EL GCDMX”** A TRAVÉS DEL **“ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**, CON EL OBJETO DE VERIFICAR EL CONTROL, CALIDAD Y AVANCES DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, QUIÉN ADEMÁS ADMINISTRARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. SI EL **“ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**, LLEGARE A DETERMINAR ALGUNA IRREGULARIDAD POR PARTE **“EL PROVEEDOR”**, EN CUANTO AL SERVICIO O ENTREGA DE LOS BIENES O CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN ÉSTE INSTRUMENTO, DICHA IRREGULARIDAD SE LE NOTIFICARÁ POR ESCRITO A FIN DE QUE PROCEDA A SUBSANARLAS Y/O CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN ÉSTE CONTRATO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES QUE RESULTEN APLICABLES.

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

EL EJERCICIO DE ESTE DERECHO, NO LIBERA A **"EL PROVEEDOR"** DE LA RESPONSABILIDAD DE SUPERVISAR ÉL MISMO LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO O ENTREGA DE LOS BIENES, EN CONSECUENCIA, LA OBLIGACIÓN DE RESPONDER POR EL SERVICIO MAL EJECUTADO O DEFICIENCIAS EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, SUBSISTE EN TODO MOMENTO PARA **"EL PROVEEDOR"**.

DÉCIMA. -IMPUESTOS Y DERECHOS

TODOS LOS IMPUESTOS, DERECHOS Y DEMÁS GRAVÁMENES, QUE SE GENEREN CON MOTIVO DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, 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, 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 EN LA SECRETARÍA DE SALUD, 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 BIENES, 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 UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 15% DEL MONTO TOTAL MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN CONSIDERAR IMPUESTOS, A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, MEDIANTE PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA DEBIDAMENTE AUTORIZADA. LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA 1 (UN) AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O PRESTACIÓN DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE ESTE CONTRATO, MISMA QUE SE HARÁ EFECTIVA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

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 CONCEDIDA.

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"**, ESTA PÓLIZA DE FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DE LOS BIENES Y NO PODRÁ SER CANCELADA SINO HASTA QUE LA PRESTACIÓN O ENTREGA HAYA QUEDADO CUBIERTA A ENTERA SATISFACCIÓN DEL **"ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"** Y 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.
- C) 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 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SERÁ LIBERADA A SOLICITUD POR ESCRITO DE **"EL PROVEEDOR"**, UNA VEZ QUE SE HAYAN RECIBIDO LOS BIENES O PRESTADO EL SERVICIO A SATISFACCIÓN DEL **"ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"** Y PREVIO PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES QUE HUBIEREN RESULTADO APLICABLES, EN SU CASO. SI **"EL PROVEEDOR"** NO SOLICITA LA DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA EN EL PLAZO DE UN AÑO CALENDARIO CONTADO A PARTIR DE LA FECHA DEL ÚLTIMO PAGO, **"EL GCDMX"** QUEDARÁ LIBERADA DE TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL RESGUARDO DE LA MISMA.

DÉCIMATERCERA.- APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

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

- A) DESPUÉS DE AGOTADAS LAS PENAS CONVENCIONALES APLICABLES POR INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y/O 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 CIVIL

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ ATENDER, SOLVENTAR Y CUBRIR LA RESPONSABILIDAD CIVIL, INCLUYENDO PROCEDIMIENTOS LEGALES, EN CASO DE QUE EL PERSONAL A SU CARGO OCASIONE DAÑOS A LAS INSTALACIONES, A PERSONAL DE **"EL GCDMX"** O A TERCEROS, QUE PUDIEREN LLEGAR A PRESENTARSE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, DERIVADOS DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y/O ENTREGA DE LOS BIENES, HACIÉNDOSE TOTALMENTE RESPONSABLE DE SOLVENTAR CUALQUIER TIPO DE SINIESTRO, ES DECIR, TODO EVENTO, TODO RIESGO, POR LO QUE DESLINDA A **"EL GCDMX"**, DE DICHA RESPONSABILIDAD.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR QUE EL PERSONAL EMPLEADO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIO, CUENTE CON EL EQUIPO, MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE VIGENTES Y EMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES.

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

DÉCIMA QUINTA. – DAÑOS Y PERJUICIOS.

“**EL PROVEEDOR**” SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A “**EL GCDMX**”, DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O ENTREGA DE LOS BIENES, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA EN LOS TÉRMINOS DEL MISMO.

DÉCIMA SEXTA. - PENAS CONVENCIONALES.

“**LAS PARTES**” CONVIENEN QUE “**EL GCDMX**” APLICARÁ LAS SIGUIENTES PENAS CONVENCIONALES:

CONCEPTO	PORCENTAJE DE PENALIZACIÓN
POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, CONFORME A LAS FECHAS, HORARIOS, LUGAR Y ESPECIFICACIONES CONTRATADAS.	10% (DIEZ POR CIENTO) POR CADA DÍA NATURAL DE ATRASO, CALCULADO SOBRE EL IMPORTE TOTAL DE LOS BIENES INCUMPLIDOS, SIN INCLUIR IMPUESTOS, CON CARGO DIRECTO A LA FACTURACIÓN, HASTA SU ENTREGA
POR DEFICIENCIA, VICIOS OCULTOS, MALA CALIDAD O INCUMPLIMIENTO EN LA CADUCIDAD EN LOS BIENES ENTREGADOS.	10% DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES PENDIENTES DE RECOLECCIÓN Y CANJE ANTES DE IMPUESTOS, CONTADO A PARTIR DEL DÍA NATURAL SIGUIENTE, SEÑALADO PARA SU RECOLECCIÓN Y CANJE

“**LAS PARTES**” ACUERDAN 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 REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO**”; ASIMISMO, PROCEDERÁ A NOTIFICAR POR ESCRITO A “**EL PROVEEDOR**” LA APLICACIÓN DE LA PENA O LAS PENAS CONVENCIONALES.

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.

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 OTORQUE LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

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

“**EL GCDMX**” POR NINGÚN MOTIVO AUTORIZARÁ CONDONACIÓN DE SANCIONES POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, CUANDO LAS CAUSAS SEAN IMPUTABLES A “**EL PROVEEDOR**”.

DÉCIMA SÉPTIMA. – GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS Y CANJE POR CADUCIDAD.

“**EL PROVEEDOR**” SE COMPROMETE A SUBSANAR O SUSTITUIR LOS BIENES, LOTES Y/O SERVICIOS QUE PRESENTEN DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DENTRO DE LAS (24) HORAS POSTERIORES, A LA PETICIÓN QUE LE REALICE “**EL GCDMX**”, CON OTROS DE IGUAL CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO Y SUS **ANEXOS**, CONFORME A LAS FORMALIDADES E INDICACIONES (LUGAR DE RECOLECCIÓN Y ENTREGA) QUE “**EL GCDMX**” LE SEÑALE, ACEPTANDO QUE, DE NO SUBSANAR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS O MALA CALIDAD, SE HARÁ ACREEDOR A LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL Y DICHA GARANTÍA DEBERÁ PERMANECER VIGENTE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y HASTA POR EL NÚMERO DE DÍAS, DE ACUERDO A LA GARANTÍA SEÑALADA EN LOS **ANEXOS**.

LOS BIENES DEBERÁN TENER UNA CADUCIDAD CONFORME A LO SEÑALADO EN LOS **ANEXOS** DEL CONTRATO, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA, OBLIGÁNDOSE “**EL PROVEEDOR**” A REALIZAR EL CANJE DE LOS BIENES ENTREGADOS, CON IGUAL CALIDAD Y

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN LOS **ANEXOS** DEL PRESENTE CONTRATO, POR UNA SOLA OCASIÓN CUANDO **"EL GCDMX"** CON ANTICIPACIÓN AL VENCIMIENTO DE LA FECHA DE CADUCIDAD DE LOS BIENES, SOLICITE A **"EL PROVEEDOR"** SU RECOLECCIÓN Y CANJE, POR BIENES CON FECHA DE CADUCIDAD POR LO MENOS 12 (DOCE MESES) POSTERIORES A LA ENTREGA (SUSTITUCIÓN) EN LOS CASOS QUE DICHO PERIODO RESULTE APLICABLE.

CUANDO **"EL PROVEEDOR"** NO DÉ CUMPLIMIENTO A LA SOLICITUD DE RECOLECCIÓN Y CANJE DE LOS BIENES, EN LOS SUPUESTOS DE DESVÍO EN LA CALIDAD O CADUCIDAD, **"EL PROVEEDOR"** CUBRIRÁ LOS IMPORTES QUE LA DEPENDENCIA EROGUE POR CONCEPTO DE LA **"DISPOSICIÓN FINAL DE LOS MISMOS, A MÁS TARDAR EN 10 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA SOLICITUD POR PARTE DE "EL GCDMX"** DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A PAGAR LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, POR CADA DÍA NATURAL DE ATRASO.

DÉCIMA OCTAVA. - 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 NOVENA. - MODIFICACIONES AL CONTRATO

"EL GCDMX" PODRÁ ACORDAR EL INCREMENTO DE LOS SERVICIOS O BIENES SOLICITADOS MEDIANTE MODIFICACIÓN AL CONTRATO VIGENTE, SIEMPRE Y CUANDO SEA CONFORME AL PRECIO ORIGINAL Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS O BIENES ADQUIRIDOS, 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 DEL SERVICIO O BIENES, **"EL PROVEEDOR"**, DEBERÁ PRESENTAR EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONVENIO MODIFICATORIO LA ACTUALIZACIÓN A LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ASÍ COMO, LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL, DE SER EL CASO, MISMAS QUE INCLUYAN 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.

VIGÉSIMA. - 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 LOS ARTÍCULOS 63 Y 64 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-
Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

“EL GCDMX” RESCINDIRÁ EL CONTRATO POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN, MISMAS QUE SE MENCIONAN EN FORMA ENUNCIATIVA MAS 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) **“EL GCDMX”** DETECTE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES DE **“EL PROVEEDOR”**, TALES COMO EL PAGO OPORTUNO DE LOS IMPUESTOS Y DERECHOS LOCALES;
- D) SEA DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;
- E) **“EL PROVEEDOR”** 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, ATENDIENDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL;
- F) CUANDO LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES LLEGA A REPRESENTAR EL MISMO PORCENTAJE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO;
- G) SI SE LE ATRIBUYE LA INVASIÓN DE ALGÚN REGISTRO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y/O PATENTE CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO;
- H) POR DIVULGAR INFORMACIÓN DE LOS EXPEDIENTES A LOS CUALES TENGA ACCESO, PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL PRESENTE CONTRATO;
- I) Y EN GENERAL CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A **“EL PROVEEDOR”** QUE LESIONE LOS INTERESES DE **“EL GCDMX”**.

“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 REALIZARÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 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”**.

VIGÉSIMA PRIMERA. –SUSPENSIÓN TEMPORAL.

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

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

SI NO FUERA POSIBLE SUPERAR LAS CIRCUNSTANCIAS QUE PROVOCARON LA INTERRUPCIÓN EN LA CONTINUIDAD DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, SE PROCEDERÁ A LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL MISMO.

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

VIGÉSIMA SEGUNDA. - 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, 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 **"EL GCDMX"**.

DE IGUAL FORMA, EN EL SUPUESTO DE QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO **"EL GCDMX"** ACREDITE QUE **"EL PROVEEDOR"** NO CUMPLE CON SUS OBLIGACIONES FISCALES, **"EL GCDMX"** TERMINARÁ ANTICIPADAMENTE ESTE CONTRATO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA ACCIÓN QUE LE CORRESPONDA EJERCER A LAS AUTORIDADES FISCALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR DICHO CONCEPTO.

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 TERCERA. -RESPONSABILIDAD LABORAL.

"EL PROVEEDOR" SE CONSTITUYE COMO ÚNICO EMPRESARIO Y PATRÓN DEL PERSONAL QUE UTILICE PARA LA ENTREGA DE BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIO 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.

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 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 BIENES ENTREGADOS Y/O PRESTACIÓN DEL SERVICIO SE OBLIGA A CUBRIR EN TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA TERCERA DEL PRESENTE CONTRATO.

VIGÉSIMA CUARTA. - CONFIDENCIALIDAD.

"EL PROVEEDOR" SE ABSTENDRÁ DE DIFUNDIR, PROCESAR O 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.

ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

“LAS PARTES” CONVIENEN QUE, LA 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 DESARROLLÓ, NO PODRÁ SER DIVULGADA O REVELADA A NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL, NI UTILIZADA EN NINGUNA FORMA, POR NINGÚN MEDIO, YA EN PROVECHO PROPIO O DE TERCEROS, POR QUIEN RECIBE LA INFORMACIÓN. ESTA OBLIGACIÓN SE HARÁ EXTENSIVA A LOS SUBORDINADOS DE **“LAS PARTES”**, 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 QUINTA. - 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 INVENCION Y TODO LO RELACIONADO CON LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O DERECHOS DE AUTOR, QUE SURJAN CON MOTIVO DE LA ADQUISICIÓN DE BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD A **“EL GCDMX”**.

VIGÉSIMA SEXTA. - 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 SÉPTIMA. - 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 OCTAVA. - INTEGRIDAD DEL CONTRATO.

“LAS PARTES” RECONOCEN COMO PARTE INTEGRAL DE ESTE CONTRATO, **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).

VIGÉSIMA NOVENA - 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.

ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-014-2023

TRIGÉSIMA. - 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.

TRIGÉSIMA PRIMERA. - DOMICILIOS

CUALQUIER CAMBIO EN LOS DOMICILIOS, DEBERÁ NOTIFICARSE A LA OTRA PARTE, CON 5 (CINCO) DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN, EN TANTO “LAS PARTES” NO CUMPLAN CON DICHA NOTIFICACIÓN, TODAS LAS DILIGENCIAS, AVISOS Y EMPLAZAMIENTOS REALIZADOS EN LOS DOMICILIOS SEÑALADOS, SE ENTENDERÁN DEBIDAMENTE PRACTICADOS.

LEÍDO Y ANALIZADO EL CONTENIDO Y ALCANCE LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO POR “LAS PARTES”, LO SUSCRIBEN EN 4 (CUATRO) TANTOS FIRMANDO AL MARGEN Y AL CALCE, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTIDÓS, 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

“ÁREA REQUINENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”

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

POR “EL PROVEEDOR”

C. JESÚS ISAÍAS SOLÓRZANO PÉREZ
APODERADO LEGAL DE “PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS
CHANEQUES”, S.A. DE C.V.

“ÁREA REQUINENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”

DRA. DAMARIS CHÁVEZ PEDROTE
DIRECTORA DE SERVICIOS MÉDICOS LEGALES Y EN CENTROS
DE READAPTACIÓN SOCIAL

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO AL RUBRO CITADO, PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL “PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES”, S.A. DE C.V.

ACB/GBJ

ANEXO 1

(DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y COSTOS)

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'A' or 'X' shape.A handwritten signature in blue ink, featuring a large, flowing 'S' or 'G' shape.A handwritten signature in blue ink, appearing as a stylized 'C' or 'K' shape.

PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

R.F.C. PDC 110704 EI1

contacto@loschaneques.com

www.chaneques.com



RECIBIDO

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Nombre: 30/12/22 Paulina
Anexo: Hora: 12:00

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS"

COTIZACION
ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTICIOS

CIUDAD DE MÉXICO, A 30 DE DICIEMBRE DE 2022

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

EN ATENCION A SU OFICIO SSCDMX/DGAF/4972/2022 DE FECHA 29 DE DICIEMBRE DEL 2022, EN EL CUAL SOLICITA SE COTICE LOS INSUMOS QUE ACTUALMENTE MI REPRESENTADA SUMISTRA OBJETO DEL CONTRATO NUMERO SSCDMX-DGAF-007-2022, EN RELACION A LO ANTERIOR ME PERMITO PRESENTAR LA COTIZACION SOLICITADA:

ABARROTES

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	1	2211-0045	FRUTA EN ALMIBAR (*)	LATA	LA COSTEÑA	1	\$ 58.95	\$ 58.95
1	2	2211-0066	MIEL DE ABEJA (*)	FRASCO	CARLOTA	1	\$ 96.98	\$ 96.98
1	3	2211-0080	SAL CON CEBOLLA	FRASCO	MC CORMICK	1	\$ 28.52	\$ 28.52
1	4	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	ELEFANTE	1	\$ 17.11	\$ 17.11
1	5	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	FRAGATA	1	\$ 18.07	\$ 18.07
1	6	2211-0083	SALSA CATSUP	FRASCO	LA COSTEÑA	1	\$ 19.02	\$ 19.02
1	7	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	CHEFF'S	1	\$ 0.48	\$ 0.48
1	8	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	CHEFF'S	1	\$ 0.48	\$ 0.48
1	9	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	KIKKOMAN	1	\$ 55.15	\$ 55.15
1	10	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	CROSS & BLACKWELL	1	\$ 102.69	\$ 102.69
1	11	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	LA MODERNA	1	\$ 9.51	\$ 9.51
1	12	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	LA MODERNA	1	\$ 9.51	\$ 9.51
1	13	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	LA LA	1	\$ 26.62	\$ 26.62
1	14	2211-0061	LECHE EVAPORADA	LATA	NESTLE	1	\$ 24.72	\$ 24.72
1	15	2211-0062	LENTEJAS	KILO	EL LABRADOR	1	\$ 32.33	\$ 32.33
1	16	2211-0063	FEcula DE MAÍZ	PAQUETE	MAIZENA	1	\$ 37.08	\$ 37.08
1	17	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	LA COSTEÑA	1	\$ 72.26	\$ 72.26
1	18	2211-0044	FRIJOL	KILO	EL LABRADOR	1	\$ 54.20	\$ 54.20
1	19	2211-0046	GALLETAS MARIAS(*)	CAJA	GAMESA	1	\$ 80.82	\$ 80.82
1	20	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	GAMESA	1	\$ 60.85	\$ 60.85
1	21	2211-0048	GARBANZA	KILO	EL LABRADOR	1	\$ 33.28	\$ 33.28
1	22	2211-0280	GELATINA DE AGUA (*)	PAQUETE DE 720 GR	D'GARI	1	\$ 91.28	\$ 91.28
1	23	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	HEINZ	1	\$ 0.95	\$ 0.95
1	24	2211-0065	MERMELADA(*)	FRASCO	MC CORMICK	1	\$ 104.59	\$ 104.59
1	25	2211-0067	JARABE DE MAÍZ(*)	FRASCO	KARO	1	\$ 82.72	\$ 82.72

PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

R.F.C. PDC 110704 EI1



contacto@loschaneques.com www.chaneques.com

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	26	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	DON PANCHITO	1	\$ 222.49	\$ 222.49
1	27	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	MC CORMICK	1	\$ 34.23	\$ 34.23
1	28	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	HEINZ	1	\$ 0.48	\$ 0.48
1	29	2211-0070	NUEZ	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 310.91	\$ 310.91
1	30	2211-0071	OREGANO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 119.80	\$ 119.80
1	31	2211-0072	PASAS	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 66.56	\$ 66.56
1	32	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 155.93	\$ 155.93
1	33	2211-0074	PILONCILLO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 36.13	\$ 36.13
1	34	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	MC CORMICK	1	\$ 49.44	\$ 49.44
1	35	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	MC CORMICK	1	\$ 79.87	\$ 79.87
1	36	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR (**)	LATA	ROYAL	1	\$ 53.24	\$ 53.24
1	37	2211-0078	PURE DE TOMATE	LITRO	LA COSTEÑA	1	\$ 30.43	\$ 30.43
1	38	2211-0079	SAL CON AJO	FRASCO	MC CORMICK	1	\$ 29.47	\$ 29.47
1	39	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	LA MODERNA	1	\$ 9.51	\$ 9.51
1	40	2211-0089	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	LA MODERNA	1	\$ 9.51	\$ 9.51
1	41	2211-0090	SOPA DE TALLARIN	PAQUETE	LA MODERNA	1	\$ 9.51	\$ 9.51
1	42	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	LA MODERNA	1	\$ 9.51	\$ 9.51
1	43	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	CHEF AND HOTEL	1	\$ 32.33	\$ 32.33
1	44	2211-0092	TAMARINDO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 38.98	\$ 38.98
1	45	2211-0093	VAINILLA (*) (**)	FRASCO	CASTELL	1	\$ 28.52	\$ 28.52
1	46	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	LA ANITA	1	\$ 17.11	\$ 17.11
1	47	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO (*)	LATA	CHOCO MILK	1	\$ 145.47	\$ 145.47
1	48	2211-0042	CHOCOLATE EN TABILLAS (*)	PAQUETE	DON GUSTAVO	1	\$ 72.26	\$ 72.26
1	49	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 124.55	\$ 124.55
1	50	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (*)	PAQUETE	D'GARI	1	\$ 16.16	\$ 16.16
1	51	2211-0050	GRANOLA (*)	KILO	NUTRIGUENA	1	\$ 62.75	\$ 62.75
1	52	2211-0051	HABA PELADA	KILO	EL LABRADOR	1	\$ 97.93	\$ 97.93
1	53	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	1	\$ 31.38	\$ 31.38
1	54	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	MASECA	1	\$ 22.82	\$ 22.82
1	55	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	SAN BLAS	1	\$ 27.57	\$ 27.57
1	56	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES (*)	PAQUETE	PRONTO	1	\$ 38.98	\$ 38.98
1	57	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ (*)	PAQUETE	KELLOGS	1	\$ 79.87	\$ 79.87
1	58	2211-0056	JUGO DE MANZANA (*)	LITRO	JUMEX	1	\$ 29.47	\$ 29.47
1	59	2211-0057	JUGO DE UVA (*)	LITRO	JUMEX	1	\$ 29.47	\$ 29.47
1	60	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL (*) (**)	PIEZA	BOING	1	\$ 13.31	\$ 13.31

PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

R.F.C. PDC 110704 E11



contacto@loschaneques.com www.chaneques.com

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	61	2211-0059	LECHE CONDENSADA (*)	LATA	NESTLE	1	\$ 34.23	\$ 34.23
1	62	2211-0008	AJONJOLI	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 53.24	\$ 53.24
1	63	2211-0106	ALBERJON	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 22.82	\$ 22.82
1	64	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 205.37	\$ 205.37
1	65	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 63.70	\$ 63.70
1	66	2211-0010	ARROZ	KILO	EL LABRADOR	1	\$ 29.47	\$ 29.47
1	67	2211-0107	ATE DE FRUTAS(*)	LATA	LA COSTEÑA	1	\$ 45.64	\$ 45.64
1	68	2211-0274	ATÚN (I)	LATA	DOLORES	1	\$ 29.47	\$ 29.47
1	69	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	DOLORES	1	\$ 364.15	\$ 364.15
1	70	2211-0018	AVENA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 29.47	\$ 29.47
1	71	2211-0020	AZUCAR	KILO	EL LABRADOR	1	\$ 33.28	\$ 33.28
1	72	2211-0126	AZUCAR	PIEZA	DILOX	1	\$ 0.48	\$ 0.48
1	73	2211-0022	CACAHUATE	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 74.16	\$ 74.16
1	74	2211-0023	CAFE DE GRANO	KILO	LOS PORTALES	1	\$ 246.26	\$ 246.26
1	75	2211-0110	CAFE SOLUBLE	PIEZA	NESCAFE	1	\$ 1.90	\$ 1.90
1	76	2211-0024	CAJETA (*)	FRASCO	REAL POTOSI	1	\$ 113.14	\$ 113.14
1	77	2211-0025	CANELA MOLIDA	FRASCO	McCORMICK	1	\$ 46.59	\$ 46.59
1	78	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	LA ALTEÑA	1	\$ 566.57	\$ 566.57
1	79	2211-0279	CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LT. (UN. GALÓN) (*)	PIEZA	FRIOS	1	\$ 366.06	\$ 366.06
1	80	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA(**)	PAQUETE	ARM & HAMMER	1	\$ 15.21	\$ 15.21
1	81	2211-0131	CEREALES(*)	LATA	GERBER	1	\$ 44.69	\$ 44.69
1	82	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 116.00	\$ 116.00
1	83	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	EL CRIOLLO	1	\$ 38.03	\$ 38.03
1	84	2211-0030	COMINO	FRASCO	EL CRIOLLO	1	\$ 30.43	\$ 30.43
1	85	2211-0031	CONSOME	KILO	KNOR SUIZA	1	\$ 209.18	\$ 209.18
1	86	2211-0032	CURRY	PAQUETE	EL CRIOLLO	1	\$ 33.28	\$ 33.28
1	87	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 193.01	\$ 193.01
1	88	2211-0034	CHILE ÁRBOL	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 182.55	\$ 182.55
1	89	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 86.52	\$ 86.52
1	90	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	LA COSTEÑA	1	\$ 26.62	\$ 26.62
1	91	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 128.36	\$ 128.36
1	92	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	CAREY	1	\$ 40.88	\$ 40.88
1	93	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 82.72	\$ 82.72
1	94	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	A GRANEL DE 1a CALIDAD	1	\$ 174.95	\$ 174.95
1	95	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	CANOIL	1	\$ 50.39	\$ 50.39

PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

R.F.C. PDC 110704 EI1



contacto@loschaneques.com www.chaneques.com

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	96	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	MC CORMICK	1	\$ 25.67	\$ 25.67
1	97	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	CRISTAL	1	\$ 49.44	\$ 49.44
1	98	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	CARBONELL	1	\$ 96.98	\$ 96.98
1	99	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	VERMEX	1	\$ 118.85	\$ 118.85
SUBTOTAL:								\$ 7,323.98
I.V.A.:								\$ 76.21
I.E.P.S.:								\$ 130.83
TOTAL:								\$ 7,531.02

FRUTAS Y VERDURAS

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
2	1	2211-0227	ELOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 37.02	\$ 37.02
2	2	2211-0228	ELOTE	PIEZA	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 9.03	\$ 9.03
2	3	2211-0229	EPAZOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	4	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 29.80	\$ 29.80
2	5	2211-0236	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 39.73	\$ 39.73
2	6	2211-0237	PIMIENTO MORRÓN ROJO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 46.95	\$ 46.95
2	7	2211-0238	PEPINO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 23.47	\$ 23.47
2	8	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 18.96	\$ 18.96
2	9	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 11.74	\$ 11.74
2	10	2211-0157	LIMÓN AGRIO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 27.09	\$ 27.09
2	11	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 52.37	\$ 52.37
2	12	2211-0175	TUNA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 18.96	\$ 18.96
2	13	2211-0174	UVA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 83.97	\$ 83.97
2	14	2211-0210	ACELGA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	15	2211-0211	AJO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 132.72	\$ 132.72
2	16	2211-0212	APIO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 23.47	\$ 23.47
2	17	2211-0213	BETABEL	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 9.93	\$ 9.93
2	18	2211-0214	BERROS	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 5.42	\$ 5.42
2	19	2211-0215	BROCOLI	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 27.09	\$ 27.09
2	20	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 25.28	\$ 25.28
2	21	2211-0217	CAMOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 9.93	\$ 9.93
2	22	2211-0218	CEBOLLA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 13.54	\$ 13.54

PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

R.F.C. PDC 110704 EI1



contacto@loschaneques.com www.chaneques.com

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
2	23	2211-0219	CILANTRO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	24	2211-0220	COL	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	25	2211-0221	COLIFLOR	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	26	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 114.67	\$ 114.67
2	27	2211-0222	CHAYOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 18.96	\$ 18.96
2	28	2211-0224	CHICHARO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 83.97	\$ 83.97
2	29	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 40.63	\$ 40.63
2	30	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 27.09	\$ 27.09
2	31	2211-0230	ESPINACAS	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	32	2211-0231	JITOMATE GUAYILLO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 23.47	\$ 23.47
2	33	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 13.54	\$ 13.54
2	34	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 18.96	\$ 18.96
2	35	2211-0234	NOPALES	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 18.96	\$ 18.96
2	36	2211-0239	PEREJIL	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	37	2211-0240	PORO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 17.15	\$ 17.15
2	38	2211-0241	RABANO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 11.74	\$ 11.74
2	39	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 39.73	\$ 39.73
2	40	2211-0272	TE DE LIMÓN	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 37.02	\$ 37.02
2	41	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	42	2211-0245	YERBABUENA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 16.25	\$ 16.25
2	43	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 81.26	\$ 81.26
2	44	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 61.40	\$ 61.40
2	45	2211-0159	MELON CHINO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 27.09	\$ 27.09
2	46	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 9.93	\$ 9.93
2	47	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 22.57	\$ 22.57
2	48	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 19.86	\$ 19.86
2	49	2211-0163	PLATANO MACHO	PIEZA	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 25.28	\$ 25.28
2	50	2211-0164	PLATANO TABASCO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 18.96	\$ 18.96
2	51	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 13.54	\$ 13.54
2	52	2211-0166	TORONJA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 14.45	\$ 14.45

PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

R.F.C. PDC 110704 EI1



contacto@loschaneques.com www.chaneques.com

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
2	53	2211-0177	CAÑA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 8.13	\$ 8.13
2	54	2211-0172	CIRUELA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 34.31	\$ 34.31
2	55	2211-0178	CHABACANO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 17.15	\$ 17.15
2	56	2211-0170	DURAZNO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 41.53	\$ 41.53
2	57	2211-0173	FRESA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 78.55	\$ 78.55
2	58	2211-0167	GUAYABA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 26.18	\$ 26.18
2	59	2211-0176	JICAMA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 14.45	\$ 14.45
2	60	2211-0171	MANDARINA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 17.15	\$ 17.15
2	61	2211-0169	MANGO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 49.66	\$ 49.66
2	62	2211-0168	PERA	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 52.37	\$ 52.37
2	63	2211-0179	PLÁTANO DOMINICO	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 37.02	\$ 37.02
2	64	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	1a CALIDAD COSECHA RECIENTE	1	\$ 11.74	\$ 11.74
SUBTOTAL:								\$ 1,941.19
I.V.A.:								\$ -
I.E.P.S.:								\$ -
TOTAL:								\$ 1,941.19

CÁRNICOS

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
3	1	2211-0134	MACIZA DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 186.36	\$ 186.36
3	2	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 161.64	\$ 161.64
3	3	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 161.64	\$ 161.64
3	4	2211-0137	CUETE DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 192.06	\$ 192.06
3	5	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 91.28	\$ 91.28
3	6	2211-0133	BISTEC DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 195.86	\$ 195.86
3	7	2211-0138	PANCITA DE RES	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 92.23	\$ 92.23
3	8	2211-0139	MACIZA DE CERDO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 91.28	\$ 91.28
3	9	2211-0141	CHULETA DE CERDO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 96.98	\$ 96.98

PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

R.F.C. PDC 110704 EI1



contacto@loschaneques.com www.chaneques.com

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
3	10	2211-0142	CHICHARRÓN	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 161.64	\$ 161.64
3	11	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 89.37	\$ 89.37
3	12	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 78.92	\$ 78.92
3	13	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	1a CALIDAD CON SELLO INSPECCIÓN T.I.F.	1	\$ 99.83	\$ 99.83
3	14	2211-0147	FILETE DE PESCADO	KILO	FRESCO DE 1a CALIDAD	1	\$ 110.29	\$ 110.29
3	15	2211-0148	ALMEJA	KILO	FRESCO DE 1a CALIDAD	1	\$ 25.67	\$ 25.67
SUBTOTAL:								\$ 1,835.05
I.V.A.:								\$ -
I.E.P.S.:								\$ -
TOTAL:								\$ 1,835.05

EMBUTIDOS

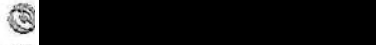
LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
4	1	2211-0149	CHORIZO	KILO	FUD	1	\$ 88.42	\$ 88.42
4	2	2211-0155	JAMÓN DE PAVO	KILO	FUD	1	\$ 136.91	\$ 136.91
4	3	2211-0151	MORTADELA	KILO	FUD	1	\$ 37.08	\$ 37.08
4	4	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	FUD	1	\$ 91.28	\$ 91.28
4	5	2211-0153	TOCINO	KILO	FUD	1	\$ 120.75	\$ 120.75
SUBTOTAL:								\$ 474.44
I.V.A.:								\$ -
I.E.P.S.:								\$ -
TOTAL:								\$ 474.44

LÁCTEOS

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
5	1	2211-0181	CREMA	KILO	ALPURA	1	\$ 74.94	\$ 74.94
5	2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	GLORIA	1	\$ 226.62	\$ 226.62
5	3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	MARGARITA	1	\$ 85.77	\$ 85.77
5	4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	MARGARITA	1	\$ 144.46	\$ 144.46
5	5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	LOS REYES	1	\$ 182.38	\$ 182.38
5	6	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	ALPURA	1	\$ 7.22	\$ 7.22
5	7	2211-0189	YOGHURT LIGHT	LITRO	LALA	1	\$ 44.24	\$ 44.24
5	8	2211-0190	LACTOBACILOS	PIEZA	YAKULT	1	\$ 6.32	\$ 6.32
5	9	2211-0191	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR	PIEZA	YAKULT	1	\$ 7.22	\$ 7.22

PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

R.F.C. PDC 110704 EI1



contacto@loschaneques.com www.chaneques.com

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
5	10	2211-0187	HUEVO	KILO	MAMA GALLINA	1	\$ 49.66	\$ 49.66
SUBTOTAL:								\$ 828.83
I.V.A.:								\$ -
I.E.P.S.:								\$ -
TOTAL:								\$ 828.83

BOX LUNCH

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
7	1	2211-0021	BOX LUNCH	CAJA	N/A	1	\$ 55.62	\$ 55.62
SUBTOTAL:								\$ 55.62
I.V.A.:								\$ 8.90
I.E.P.S.:								\$ -
TOTAL:								\$ 64.52

IMPUESTOS:

- 1.- LOS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO (*) CAUSAN EL 8% DEL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (IEPS)
- 2.- LOS PRODUCTOS MARCADOS CON DOS ASTERISCOS (**) CAUSAN EL 16% DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA)

GRADO DE INTEGRACION: EL GRADO DE INTEGRACION O CONTENIDO NACIONAL DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS ES DE POR LO MENOS EL 50%
VIGENCIA DE LA COTIZACION: LA PRESENTE COTIZACION TIENE UNA VIGENCIA DE 31 DIAS
PERIODO DE GARANTIA: DE ACUERDO A LO REQUERIDO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN: DE ACUERDO A LO REQUERIDO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
PAGO: EL PAGO SE REALIZARA DENTRO DE LOS 20 DIAS SIGUIENTES A LA PRESENTACION DE LA FACTURA.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EL LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN O LOS BIENES, SE REALIZARA EN DONDE LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO, LO INDIQUE

ATENTAMENTE
PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.

JESUS ISAIAS SOLORIO PEREZ
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 2

(1.1 FICHAS TÉCNICAS)





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO 1.1
LOTE 1 "ABARROTES."

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0045	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fruta en almíbar: Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene (durazno, piña o mango), información nutricional, 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-SSA1-1993. 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-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-051-SCF/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 REALIZARÁN: 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 nutricional 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000399



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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-261-SSA1-2009. 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0030	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal con cebolla; Condimento preparado molida, verificando la presentación frasco de 125 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000401



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0081	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal de cocina: Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000492



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0082	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASARROTES 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 etiqueta de valor nutricional 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-SOF/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 REALIZARÁN: 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 nutricional 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

10051

000403



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0083	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Cátsup: Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias. Presentación frasco de 320 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátsup, con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentra 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000404



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0124	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Jalapeño: Chile fresco y picoso, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa Jalapeño.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado 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



GOSIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA 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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa de soya: Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 296 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa de soya, con 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 puedan 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA 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 líquido fermentado, presentación frasco de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiqueta de valor nutricional 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 deba 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 nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan 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



Gobierno de la
Ciudad de México

FICHA TÉCNICA N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0086	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 13 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de codo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutricional 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 nutricionales 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-SCF/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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000409



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0087	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de estrella: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con 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-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000410

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0128	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula 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 REALIZARÁN: 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 corroborarse 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010 y 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embotado, fecha de caducidad visible, con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados libre de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

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

000411



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0061	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche evaporada: Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D, presentación lata de 360 gr +/- 10%, marca registrada. Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-261-SSA1-2009. 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, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-156-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 REALIZARÁN: 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 al transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000412



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0062	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Lentejas: Grano maduro libre de humedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias de las lentejas, con etiqueta de valor nutricional 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 puedan 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000413



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0063	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fécula de Maíz: Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 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-061-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica.		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica.
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000414



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0064	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. 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 REALIZARÁN: 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 puedan 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaque, 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0044	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES. Frijol: Grano seco, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg. marca registrada, con características sensoriales propias del frijol peruano, con 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-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 REALIZARÁN: 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 puedan 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000416



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0046	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASARROTES Galletas Marías: Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, presentación caja de 350 gr, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas marías, 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-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000417



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 20

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0047	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Galletas saladas: Es la galleta homeada 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 etiqueta de valor nutricional 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000418



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 21

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0048	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Garbanzo: 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 etiqueta de valor nutricional 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000418



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 22

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0280	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Gelatina de agua; Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y gredina 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 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000420

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0127	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 25

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0067	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0055	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mermelada: Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0068	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mole rojo en polvo: A base de chiles y especias, el empaque debe especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000424



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0069	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutricional, 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 REALIZARÁN: 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 nutricional 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000425



FICHA TÉCNICA N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0122	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-061-SOF/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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado 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:		



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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 sellado, 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0073	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área.		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000430



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta blanca molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación fresco 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-061-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 REALIZARÁN: 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 no viva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000432



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0076	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta negra molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 64 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias de la pimienta negra molida.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-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 REALIZARÁN: 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 esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000433
RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.		
CLAVE SAICA: 2211-0077	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES: Polvo para hornear: Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación lata de 454 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del polvo para hornear.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993. 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-061-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 REALIZARÁN: 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 al transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000434



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 37

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0078	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993 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 y 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 REALIZARÁN: 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 esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000435



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N°38

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0079	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000436



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0088	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES: Sopa de fideo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutricional 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-SCF/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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000437



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N°40

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0089	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES: Sopa de spaghetti; 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 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-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000438



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de tallarin: 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 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-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 sellado, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0094	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa menuda: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000440



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0125	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Soya texturizada: Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiqueta 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000441



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 44

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

000442



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0093	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000443



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0094	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 10 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL 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 REALIZARÁN: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0041	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chocolate en polvo. Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiqueta 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-SSA1-1995. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSA1-1993. 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 específica 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 REALIZARÁN: 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 puedan comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área.	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000445

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0042	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chocolate en tabillas: 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 tabilla.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 específica 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aptitud: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000446



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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 esté 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0108	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Gelatina de agua baja en calorías. Polvo con bajo contenido calórico, el empaque deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 20 gr (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 puedan 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000448



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0050	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg. Con características sensoriales propias de la granola, con etiquete de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 puedan 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000449



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0051	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Haba pelada: Es un grano maduro, seco y entero, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del haba pelada, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-051-SGF/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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000450



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0109	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de maíz. Polvo fino, seco de aspecto granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009 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-SSA1-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. NOM-051-SOF/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 REALIZARÁN: 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 puedan 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000452



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0053	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de trigo: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg. Con características sensoriales propias de la harina de trigo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSA1-2002. 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no está roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000453



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0064	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto; Información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 600 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna noiva. Verificar que cuenta 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna noiva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000454



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0055	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 etiqueta de valor nutricional 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 pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000455



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 58

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0056	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo de manzana: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada. Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009 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-061-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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 59

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0057	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASAROTES 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 etiqueta de valor nutricional visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-130-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre 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 REALIZARÁN: 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 nutricional 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 60

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0068	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo Individual: Es la parte líquida 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 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-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre 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 REALIZARÁN: 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 comprarse 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0059	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de Octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche condensada; Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 387 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ajonjolí: Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca en su exterior, de aproximadamente de 2 a 4 mm de longitud, en empaque sellado por kilo, limpio e íntegro. Con características sensoriales propias del ajonjolí. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características del empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica.
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, sellados libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000460



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0106	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Alberjón: Grano maduro, amarillo azufado 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000461

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0009	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Almendra: Grano seco alargado de la variedad Langueta 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación,		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000462



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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: ASARROTES 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 66

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAIGA: 2211-0010	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000464



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ate de frutas: Dulce típico mexicano, mezcla de pulpa de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el cual la mezcla solidifica una vez que enfría, información nutrimental, marca registrada, presentación lata de 700 gr. Con características sensoriales propias del ate.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993 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-SSA1-1995 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:		

000485



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 68

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0274	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún (I): Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 140 gr, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993: 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 bonito 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-SSA1-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre 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 REALIZARÁN: 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 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 con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

RAOV90203LJ2

000466



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 69

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0012	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún (II): Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 1.880 kg., marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993, 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-SSA1-1995, 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 REALIZARÁN: 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 esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000487



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 70

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

000468



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 71

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0020	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Azúcar: Azúcar Morena, Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada presentación bolsa sellada de kilo, sin rasgaduras, marca registrada e información nutrimental, con características sensoriales propias del Azúcar. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000465



FICHA TÉCNICA N° 72

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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-261-SSA1-2009 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 REALIZARÁN: Verificar por Inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaque de papel de 5-grs. libras de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000470



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cacahuates: cacahuates pelado común o mani, oleaginosa de semilla redondeada, producto fresco, limpio e íntegro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuete. 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 74

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0023	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Café de grano: Café 100% puro, tostado y molido. El empaque o envoltura podrá ser de .500 kg presentando 2 para complementar 1 kg. Con características sensoriales propias del café de grano, con etiqueta de valor nutricional visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009 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-SSA1-1995: Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques, cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000472



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 76

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0024	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARRÓTES 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 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-SGF/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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000474



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 77

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0025	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000475

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Canela en rajas: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación: paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en rajas. 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-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 79

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0279	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Concentrado con pulpa de frutas en envase pet. Producto, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de Frutas frescas, sano maduro y limpio. Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados), Homogenizada, desairada, concentrada, pasteurizada, o ultra pasteurizada, 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en 6 envases por caja, limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000477

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 80

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0027	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Bicarbonato de Sodio para cocina: Polvo blanco, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, paquete de 227 gr. Con características sensoriales propias del carbonato.		
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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000478



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 81

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0131 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cereales: Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y 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 líquidas, 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Metera extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que cuente con una información nutricional 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminantes y que no sobre pase una temperatura de 40°C
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000479



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 82

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0028	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ciruela pasa: Fruto carnoso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e íntegro, 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 REALIZARÁN: 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 esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000480



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 83

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0029	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2024
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Clave molido: Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 50 gr. Con características 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000481



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 84

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0030	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Comino: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, Frasco de 55 gr (+/- 10%), Con características sensoriales propias del comino.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000482



Gobierno de la
Ciudad de México

FICHA TÉCNICA N° 85

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0031	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL 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 nutricional 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto el empaque, que se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000483



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 86

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0032	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 13 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Curry: Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 60 g. Con características sensoriales propias del curry, con 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000484



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile ancho: Seco, entero, maduro, deshidratado y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Con características sensoriales propias del chile ancho. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté rota, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 90

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0036	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES. Chile chipotle adobado: Chile picoso, arrugado, entero y ahumado, presentación lata de 220 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del Chile chipotle adobado, con 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-SSA1-1995. 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-SSA1-1993. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000488



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 91

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0037	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile guajillo: Chile seco de piel tersa con forma triangular alargada, entero y limpio, Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile guajillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregado 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000489



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 92

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0038	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile jalapeño raja: Chile fresco de forma alargada con terminación puntalaguda 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-SSA1-1995. 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-SSA1-1993. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000490



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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 características sensoriales propias del chile morita. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 94

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA 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 TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile pasilla: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile pasilla. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 95

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0019	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite vegetal 100% de canola: Aceite 100% de canola. Sin ácidos grasos transgénicos y por su origen vegetal no contiene colesterol, marca registrada, presentación en litro (+/- 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-SSA1-1995 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 REALIZARÁN: 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 puedan comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000493



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 96

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0004	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2214	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASARROTES 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-SSA1-1995 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones, la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000494



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 97

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0005	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite de maíz, Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en frío del germen del maíz, marca registrada, presentación en litro, Con características sensoriales propias del aceite comestible, con 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-SSA1-1995 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000495



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 98

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0006	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite de oliva; Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituración del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que, sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación lata de 500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993 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-SSA1-1995 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-SOF/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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000498



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 99

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0007	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASARROTOS 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 nutricional 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-SSA1-1995 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 REALIZARÁN: 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 nutricional 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000497



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

CALENDARIO DE FRUTAS

Producto	Temporalidad
Caña	Octubre a Diciembre
Ciruela	Mayo a Septiembre
Chabacano	Junio a Agosto
Durazno	Abril a Agosto
Fresa	Enero a mayo
Guayaba	Todo el año
Jicama	Todo el 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
Sandía	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.

000634



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LOTE 2 "FRUTAS Y VERDURAS."

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0227	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de Octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ejote: Características. Vaina de tamaño regular, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000498



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0228	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ejote: Características: Ma suaves y soltar líquido lechoso se deben sentirse 100 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000489

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0229	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2024
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Epazote: Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000500



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0235	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Papa amarilla: Características, frescura, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000501



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 oscuro, 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 06

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

000503



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0238	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pepino: Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde oscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas café, 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 REALIZARÁN: 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 esté limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000504



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0244	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Verdolagas: Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas camosas frescas de color verde, sin manchas, tallo camoso, 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000505



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0247	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Zanahoria: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: 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 esté cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la regulación
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000506



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0157	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Limón agrio. Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor ácido, 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 características que debe cumplir el Limón Mexicano en estado fresco, destinado al consumo humano directo.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color (cáscara 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000507



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0175	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 esté limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000509



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0174	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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-1998 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000510



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0210	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Acelga: Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: 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 esté limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000511



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Apio: Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000513



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0213	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000514



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 18

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

000515

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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: 2211-0216	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, Limplos, 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 20

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

000517



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 22

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0218	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cebolla: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco a 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000519



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0219	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica.		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000520



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0220	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000521



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 25

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0221	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000522



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0222	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chayote: Características: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso firme 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia Tamaño Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000524



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 13 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 29

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

000526



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 31

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0230	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000528

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 32

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

000539



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0232	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga romana: Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000530



Gobierno de la
Ciudad de México

FICHA TÉCNICA N° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0233	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga orejona: Características: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente .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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000531



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0234	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Nopales: Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000532



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0239	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000533



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 37

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0240	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Poro: Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café, 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000534



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 38

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0241	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 café. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000535



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 esté 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 40

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0272	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te limón: Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000537



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0243	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate verde: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000538



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 42

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0245	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Yerbabuena: Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromático, sin manchas, tallo carmoso, 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000538



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 43

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

000540



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 44

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

000541



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 45

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

000542



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0160	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Naranja para jugo: Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000543



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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: 2211-0152	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Piña esmeralda: Características: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares colocadas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiesas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, libre de plagas y picaduras de insectos. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000545



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 49

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

000546



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0164	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano tabasco: Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la penca, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blandas o manchas oscuras, 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 REALIZARÁN: 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 esté limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000547



FICHA TÉCNICA N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA 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
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Sandía 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia; Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte esté limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 52

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

3
4

000545



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 53

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0177	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Caña; Características: graminea 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

5
6

000550



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 54

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

000551

RAOV90203LJ2



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 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:		

000552



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0170	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 16 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Durazno: Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia, lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000553



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0173	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Fresa: Características: fruto casi redondo de una apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000554



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Guayaba: Características: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce, de color amarillo lustroso 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 59

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0176	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Jicama: Características: Jicama 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 REALIZARÁN: 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 café, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica.	
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000556



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 60

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

000557



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0169	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mango: Características: Manilla 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000558



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0168	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Pera: Pera mantequilla, Características: Cáscara delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009: Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000559



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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: 2211-0178	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 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-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0180	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tejocote. Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y duzón 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000561



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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: Características 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 escurecimiento 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Molida de res; Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: elástica, 10% grasa mínima, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kín 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:	

008563



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Falda de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. 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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000564



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Cuerpo de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurecimiento 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:	

000555



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0140	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad, Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000566



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0133	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
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 escurecimiento 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 REALIZARÁN: 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 éste 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 éste limpio y tenga refrigerador con termo-kín 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0138	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pancita de res: Comprobar características físicas: color: amarillo claro, olor: característico, textura: firme y elástica, del cayo, cacarizo y libro proporcionalmente precocido, ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurecimiento 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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Verificar que la fecha de empaque sea de 24 horas de anticipación.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000568



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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 perril, que no exista deshidratación excesiva por escurecimiento 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-kín 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0141	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Chuleta de cerdo: Chuleta natural, Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca y no más del 10% de hueso sin astillas, cortes de 150-gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000570

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Músto 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-kín 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0146	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pechuga de pollo: Carne firme y rosada, con huesos color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1993: 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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramo, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000574



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0147	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
CARNES EN GENERAL Filete de pescado (Tilapia): Características físicas: son lonjes de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libres de toda porción de carne oscura, 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 REALIZARÁN: Características sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

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 termómetro 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

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LOTE 4 "EMBUTIDOS"

FIGHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0149	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos. Chorizo: Embutido elaborado con las entrañas del cerdo. Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes rescos y sin cambios de color. En presentaciones de un kilo con empaque íntegro original con sello TIF, y en caso de ser menor la entrega a un kilo deberá entregarse en bolsa de polipropileno biodegradable de media densidad al alto vacío, marca registrada e información nutrimental y fecha de caducidad visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993 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-SSA1-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Comprobar las condiciones de limpieza y presentación en condiciones higiénicamente satisfactorias. Verificar estrictamente las características físicas, sin escurecimiento interior de agua, comprobar que no exista pérdida 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000577



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0155	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Jamón de pavo: Elaborado con carne de muslo de pavo. Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máximo, % proteína adicionada 2, % Fécula máximo 5, bajo en sal. Verificar estrictamente las características Sensoriales, carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños; sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños; consistencia: firme, compacta y el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, gramaje de 30 gr cada rebanada. Empaquetado por kilo al alto vacío con etiqueta que contenga marca registrada, gramaje, fecha de caducidad, e información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-261-SSAI-2009. 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 físicoquímicas, 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-158-SCFI-2003, la NOM-110-SSAI y la 608-NORMEX-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000578

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 vacío 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 moideada envasadas. NOM-251-SSAI-2009. 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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-SSAI-2009. 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 termocking. 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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Tocino: Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne. Presentación por kilo en Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSA1-2002. 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-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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LÁCTEOS Crema: Características físicas: Fresca, color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de 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, fórmula 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 físicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: 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 íntegro 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-SSA1-2010 y NOM-110-SSA1-1994
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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0182	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 entregarse 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-SSA1-1995. 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, fórmula 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 REALIZARÁN: NOM-110-SSA1 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. Verificar la temperatura $2 \pm 4^{\circ}\text{C}$ Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con tempoking sellado herméticamente, refillas 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010 y NOM-110-SSA1-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

RAOV90203LJ2

000583



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0183	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LÁCTEOS Queso amarillo: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marca registrada, presentación: 1 kilo en envolturas individuales, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-110-SSA1-1994 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-121-SSA1-1994 y la NOM-110-SSA1
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000584



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0184	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LÁCTEOS Queso panela: Características físicas: color, blanco, olor agradable, sin exceso de sal, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación de 500 gr (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 500 gr deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993 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, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad 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 íntegro 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-110-SSA1
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000585



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0185	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso chilhuahua: 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 deban observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinados y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SGF/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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000586

RAOV90203LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		RAOV90203LJ2RAOV90203LJ2
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0188	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LÁCTEOS 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, fórmula láctea y productos lácteos combinados 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 físicoquímicas, 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 REALIZARÁN: 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 íntegro 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSA1-2022
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000587



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0188	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Yogurt light: Yogurt 0% azúcar, 0% 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-SSA1-1995. 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, fórmula 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 físicoquímicas, 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 REALIZARÁN: 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 íntegro 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSA1-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

000588



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0190	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS LACTOBACILOS: Elaborada de leche descremada en polvo 3.6, agua, azúcar, glucosa, sabonizantes artificiales y lactobacillus casei shirota, presentación líquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no tóxico, 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-SSA1-1995 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, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: 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 íntegro 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSA1-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000589



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0191	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS. LACTOBÁCILOS SIN AZÚCAR: Elaborada de leche descremada en polvo, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales, fibra dietética, fibra de soya, sucralosa, fructosa y lactobacillus casei-shirata, presentación líquida, plaza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no tóxico, 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-261-SSA1-2009 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-SSA1-1995 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, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: 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 cuenta 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 íntegro 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSA1-2002	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

000590



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Huevo: Características físicas: Huevo fresco, cáscara brillante, olor agradable, marca registrada, fecha de caducidad, presentación kilo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-159-SSA1-1996. 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-SSA1-1996
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

RAOV90203LJ2RAOV902
03LJ2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LOTE 7 "BOX LUNCH."

FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0021	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 29 de noviembre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: BOX LUNCH Box Lunch: Colación compuesta de un producto principal (ensalada, sandwich, torta, sincronizada etc. Empacados en atmósfera 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escumamientos. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad (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 DEBERÁ ENTREGAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS, 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.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 SALPICÓN 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 AZÚCAR CON FRUTOS SECOS VERDURAS AL VAPOR FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA AGUA NATURAL
9 CAFÉ ENSALADA DE PASTA CON ATÚN 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 JAMÓN DE PAVO Y QUESO PANELA AGUA NATURAL FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA	12 CAFÉ GALLETAS SALADAS ATÚN A LA VISCAINA FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA AGUA NATURAL

000606



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 solicitará 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 solicitará conforme al calendario de temporalidad vigente

000697



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

RACIONES DE MENÚS

1	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
GALLETAS SALADAS	8 PZA
ATÚN 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
AZÚCAR	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
AZÚCAR	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
AZÚCAR	5 GR
TORTILLA DE HARINA BURRERA	1 PZA
CARNE MOLIDA DE RES	75 GR
AJO	5 GR
JITOMATE	30 GR
CEBOLLA	3 GR
PIMIENTO MORRÓN	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
AZÚCAR	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 LIMÓN AGRIO	1 PZA
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

6	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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

** Sazonar con condimentos acorde a la preparación

7	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	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
AZÚCAR	5 GR
PAN TOSTADO	1 REB.
MANTEQUILLA DE MANI	1.5 CDITA
YOGURT SIN AZÚCAR	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
AZÚCAR	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
AZÚCAR	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
AZÚCAR	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
AZÚCAR	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

000809



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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
AZÚCAR	5 GR
TORTILLAS DE HARINA	2 PZA
JAMÓN 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
AZÚCAR	5 GR
TAPAS DE BAGUETTE	2 REB
POLLO DESHEBRADO	65 GR
CEBOLLA	3 GR
CHILE CHIPOTLE ADOBADO	5 GR
JITOMATE	30 GR
PIMIENTO MORRÓN 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
AZÚCAR	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)





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO 1.2
CALENDARIO DE ENTREGA.

ABARROTES

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), 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 notificará mediante oficio el cambio de fecha si hay variante en el día.

Días 1° y 15 día de cada mes

Hospitales Pediátricos

Azcapotzalco

Legaria

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

Días 3° y 16 de cada mes

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuauhtepac
Inguarán
Hospitales Generales
Villa
Dr. Gregorio Salas
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Unidad Temporal
La Pastora

000612



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 notificará 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
Cuauhtepac
Inguarán
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena
Topilejo
Xoco
Cenit
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
Legaria
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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 notificará 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
Cuauhtepac
Inguarán
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

000615



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

MIÉRCOLES

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

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legarí
Hospitales Materno-Infantiles
Inguarán
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Villa
Iztapalapa
Topilejo
Balbuena
Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

VIERNES

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

000616



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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 Safas
Cuaajimalpa
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

000517



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

MIÉRCOLES

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

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaria
Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

000618



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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
Azacapatzalco
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

0000014



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

MIÉRCOLES

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

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaria
Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

000620



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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.

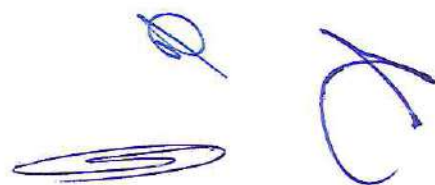
La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.

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)**





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° sect. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14250	Nut. Sergio Jesús Maya Zarza
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. Ermita Iztapalapa 3018 Col. Citlali, Alcaldía Iztapalapa C.P. 09660	Nut. Ángel Pérez Hernández
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. Pamela Alejandra Vargas Magaña
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 Cosío	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. Irving Cesar Almazán Rodríguez
Cuajimalpa	Av. 16 de septiembre #620, Col. Contadero, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, C.P. 05230	Nut. Beatriz Hernández Allende
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

Av. Insurgentes Norte N° 423 San Simón Tlahuac, piso 17
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México.
Tel. 5132-1250 ext. 1324 y 1392

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS



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. Ruth Álvarez García
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
Legaríá	Calzada Legaríá n° 371 Col. México Nuevo Alcaldía. Miguel Hidalgo c.p. 11260	Nut. Carlota Albina Medina Sánchez
Moctezuma	Oriente 158 n° 189 col. Moctezuma 2a. Sección Alcaldía. Venustiano Carranza C.P. 15530	Nut. Itzel Saavedra Tolentino
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Alcaldía. Gustavo A. Madero C.P. 07050	Nut. Martha López Cisneros



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Materno Infantiles	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Materno Pediátrico Xochimilco	Calzada Nativitas y 16 de septiembre s/n. Col. Barrio de Xaltocan. Alcaldía. Xochimilco. C.p. 16090	Nut. Leticia Juárez Gonzaga
Inguarán	Av. Estafío 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 del Servicio de Dietología
Clínica de especialidades. Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n. esq. Prolongación Río 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
Torre Médica Tepepan	Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido, Alcaldía. Xochimilco	Pendiente



UNIDAD MEDICA EN RECLUSORIOS	DIRECCIÓN	ADMINISTRADOR
CENTRO FEMENIL DE READAPTACIÓN SOCIAL SANTA MARTHA (CFRSSMA)	CALZADA ERMITA IZTAPALAPA N.4037,, COL. SANTA MARTHA ACATITLA, C.P.09560, ALC. IZTAPALAPA.	C. OSCAR ALEJANDRO PÉREZ CERVANTES
CENTRO VARONIL DE READAPTACIÓN SOCIAL SANTA MARTHA (CEVARESO)	CALLE MORELOS S/N, COL. PARAJE ZACATEPEC, C.P. 09560, ALC. IZTAPALAPA.	LIC. CARLOS EDGAR TIRADO PADILLA
CENTRO VARONIL DE REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL (CEVAREPSI)	AV.JAVIER PIÑA Y PALACIOS S/N, COL. SNA MATEO XALPA, CP. 16800, ALC. XOCHIMILCO	LIC. ITHAMAR MELCHOR OROZCO
CEVASEP I	CAL. EDO. MEX S/N, COL. ZONA ESCOLAR, ALC. G.A.M., C.P.07210	LIC. ALEJANDRO DURAN RAMIREZ
CEVASEP II	AV. TECNOLÓGICO, S/N. COL. DEL BOSQUE, ALC. G.A.M., C.P.07207	LIC. EDGAR IVÁN ROJAS VALDES
COMUNIDAD DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA MUJERES (C.M.)	PERIFERICO SUR N.4866, COL. GUADALUPITA, ALC. TLALPAN, C.P.14308	LIC. ZAIRA LILIA CHACON GONZALEZ
COMUNIDAD DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES (CAEA)	AV. SAN FERNANDO N.1, COL. TORIELLO GUERRA, ALC. TLALPAN, C.P. 140514	C.DAVID ELIEL CHACON GUILLEN
COMUNIDAD ESPECIALIZADA DE INTERNAMIENTO PARA ADOLESCENTES (CEIPA)	PETEN S/N, ESQ. CON OBRERO MUNDIAL, COL. NARVARTE, ALC. BENITO JUAREZ, C.P. 03020	C. LIZBETH SALINAS MORALES
HOSPITAL DEL CENTRO DE READAPTACIÓN SOCIAL MASCULINO SANTA MARTHA "PENITENCIARIA"	CALZADA ERMITA IZTAPALAPA S/N COLONIA SANTA MARTHA ACATITLA ALCALDIA IZTAPALAPA C.P. 09510	LIC. RUPERTO URIEL JIMÉNEZ LEÓN
RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL NORTE	JAIME NUNO 155, COL. ZONA ESCOLAR, CUAUTEPEC, BARRIO BAJO. ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO, C.P. 07210	LIC. CRISTOPHER IVÁN HERNÁNDEZ MONDRAGÓN
RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL ORIENTE	CALLE REFORMA ORIENTE N.100/COL. SAN LORENZO, C.P. 09900, ALC. IZTAPALAPA.	C. VÍCTOR MANUEL CAMPOS TAVARES
RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL SUR	CIRCUITO JAVIER PIÑA Y PALACIOS, COL. SAN MATEO XALPA, C.P. 16800, ALCALDIA XOCHIMILCO	LIC. ULISES CISNEROS SÁNCHEZ
SANCIONES ADMINISTRATIVAS (TORITO)	AQUILES SERDÁN ESQ. LAGO GASCASÓNICA S/N, COL. HUICHAPAN TACUBA, ALC. MIGUEL HIDALGO, CP. 11290	LIC. MARCO ANTONIO LÓPEZ HERNÁNDEZ

ANEXO 5

(1.4 FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS)



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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)**

A handwritten signature in blue ink, consisting of a long diagonal stroke with a small crossbar.A handwritten signature in blue ink, consisting of a horizontal oval shape with a small loop on the right side.A handwritten signature in blue ink, consisting of a small, stylized loop.A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'A' shape.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

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

NOMBRE Y FIRMA

RESPONSABLE DEL ALMACEN

RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL
INSUMO

280 de 334

000634